PRESS RELEASE

MOZZARELLA BLU, COME EVITARLA?

Cosa succede se una signora acquista una mozzarella e dopo averla aperta scopre che questa al contatto con l'aria diventa blu? Gli inquirenti indagano e i media si lanciano sulla notizia e creano "Il Caso". E così, non importa che il batterio che causa la mutazione di colore potrebbe non essere dannoso per l'uomo, o che si tratta di una situazione isolata di un'unica azienda produttrice, ma si crea allarmismo che porta ad un calo di consumi che, parlando di mozzarelle, è stato stimato in un 20% rispetto al 2009 nei giorni immediatamente successivi alla scoperta. Il batterio in questione si chiama Pseudomonas Fluorescens e non è particolarmente tossico per l'uomo, anche se può causare infiammazioni in persone debilitate o immunodepresse. Ovviamente la scoperta di questo batterio nelle mozzarelle ha portato, fino ad ora, al sequestro di oltre una tonnellata di prodotti

in tutta Italia, causando perdite ingenti sia da un punto di vista economico che di immagine per tutte le aziende coinvolte, ma non solo. E' stata indicata come causa della presenza di questo batterio nell'acqua di conservazione delle mozzarelle la scarsa igiene dello stabilimento produttivo. Sicuramente veniva effettuata una pulizia costante, ma la pulizia con detergenti comuni non risolve il problema perchè non uccide il batterio in maniera definitiva, nè impedisce che questo proliferi o ritorni. Cosa si può fare allora per evitare casi come questo? Le possibilità sono molteplici, sicuramente una risposta efficace è l'utilizzo del sistema di rivestimenti Stericlean. Rivestimenti Speciali da anni si occupa di studiare soluzioni convenienti ad alta tecnologia che garantiscono igiene e lavabilità, pur richiedendo una manutenzione semplice e veloce. Il sistema Stericlean è nato da questa esperienza trentennale e ne è l'emblema. Si tratta di un sistema completo e molto dettagliato che comprende tutti i prodotti, dalla sanificazione delle superfici contaminate, fino alla detersione efficace durante la manutenzione ordinaria. I rivestimenti Stericlean sono studiati ad hoc per soddisfare le esigenze dei singoli clienti e contengono un principio antibatterico di ultima generazione, che non si dilava nel tempo. Questo principio è stato studiato per sostituire gli antibatterici comunamente utilizzati, non più efficaci o rivelatisi tossici. Sicuro e garantito, è efficace contro moltissimi batteri tra cui anche lo Pseudomonas Fluorescence. L'utilizzo di questo sistema permette un'estrema riduzione di rischi di contaminazioni alimentari e, per una volta, l'azienda che ne ha fatto uso potrebbe uscire alla ribalta come esempio positivo da imitare. Quindi, se volete che a voi non capitino le mozzarelle blu sapete a chi rivolgervi.

Per ulteriori informazioni:
Servizio Tecnico Rivestimenti Speciali srl:
+39 0332 822358
www.vecomitalia.it
www.steriflor.it
info@vecomitalia.it

RiveStimenti Speciali s.r.l.
Soluzioni di fiducia su misura