

SteriKlen RTU

SteriKlen RTU es un desinfectante elaborado a base de ácido peracético, el cual está aprobado por la USDA¹, la FDA² y la agencia europea³ para su uso en procesos de lavado y desinfección productos alimenticios como: vegetales y cárnicos. También está aprobado para el procesamiento de productos Orgánicos⁴.

¿Cómo actúa el ácido peracético?

El ácido peracético ataca directamente la membrana celular de bacterias, virus, hongos y materia orgánica. Provocando que estos microorganismos se desactiven y mueran.

Adicionalmente el ácido peracético interrumpe los procesos bioquímicos e intracelulares de las células de los microorganismos.

¿Por qué usar Steriklen RTU en lugar de sustancias de cloro?

Las sustancias cloradas (por ejemplo: hipoclorito y dióxido de cloro) generan subproductos indeseables como: trihalometanos y ácidos haloacéticos; las cuales se consideran peligrosas para la salud y el medio ambiente. Esto ha provocado que países como Alemania, Holanda, Dinamarca, Suiza y Bélgica prohíban el uso de sustancias cloradas para la desinfección de vegetales y otros alimentos⁴.

Está demostrado que el uso de ácido peracético no genera subproductos tóxicos en los procesos de lavado y desinfección de vegetales y cárnicos.

Recomendaciones de uso:

Para la desinfección de vegetales, se recomienda utilizar una concentración de 60 ppm de ácido peracético. Para lograrlo debe utilizar la siguiente proporción:

Cantidad de agua	Cantidad de Steriklen RTU	Concentración de ácido peracético
100 litros	2.4 litros	60 ppm

Es importante monitorear de forma continua la concentración de ácido peracético en el agua de proceso. No se requiere enjuague.

¹USDA [CFR 205.605] Nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as “organic” or “made with organic (specified ingredients or food group(s)). (<https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2011-title7-vol3/pdf/CFR-2011-title7-vol3-sec205-605.pdf>)

² FDA [21CFR173.370] PART 173 -- SECONDARY DIRECT FOOD ADDITIVES PERMITTED IN FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION: Chemicals used in washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables. (<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/CFRSearch.cfm?fr=173.315>)

³ DG SANCO WORKSHOP ON THE CONTROL OF CAMPYLOBACTER IN POULTRY (https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_mc_efsapresentation-peroxyacetic-acid.pdf)

⁴ Gallego, M., y Cardador, M. J. (2016). Regulated disinfection byproducts in minimally processed vegetables and beverages. Food Hygiene and Toxicology in Ready-to-Eat Foods, 417–438.