



# Verdades y mentiras de la nanotecnología en la higiene en la cocina

**A**lgo tan simple como disfrutar de una comida no es posible si no se garantiza una correcta limpieza en la zona de manipulación. Se puede ser el mejor chef del mundo, pero si no sigue un protocolo adecuado mermará el sabor de los platos y se puede causar la peor de las pesadillas para los clientes.

En la búsqueda de alternativas que ofrezcan esa garantía de higiene en la cocina, surge la posibilidad de utilización de un metal como la plata, algo en realidad nada nuevo que nuestros antepasados ya utilizaban con la seguridad de que actúa como un escudo protector ante el deterioro de alimentos y agua. Probablemente sin saber muy bien cómo, ellos ya detectaron que los depósitos y recipientes que tenían plata mantenían el agua potable y los alimentos durante más tiempo.

Ahora, en el siglo XXI, surge la nanotecnología, una milmillonésima parte del metro, una tecnología que emplea iones de plata con un efecto antibacteriano.

Desde hace unos años se está utilizando en diversos campos, personalmente creo que con una confusa información y falta de la debida difusión, enmascarando los datos reales demostrables con una publicidad que puede confundir y llevar a graves errores.

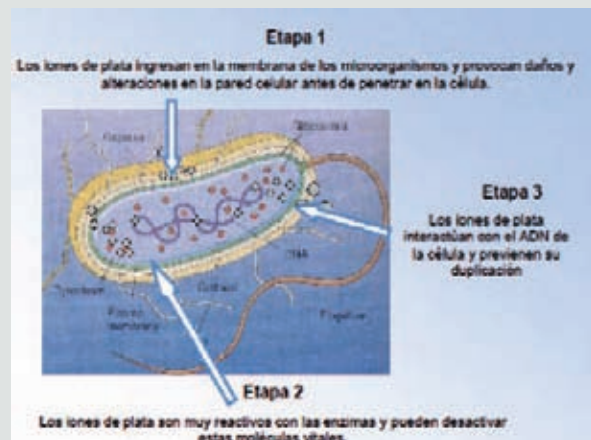
Nuestro equipo de I+D se puso en marcha en cuanto recibimos la información y trabajamos directamente con una empresa de reconocido prestigio a nivel nacional para resolver y verificar los resultados de eficacia y tratamiento.

Las pruebas realizadas han ofrecido unos resultados en diversos centros y superficies que están por encima de nuestras expectativas iniciales. Resultados interesantes en cuanto a la captación de suciedad, el acabado final, y algo que aunque esperábamos porque esta tecnología ya hace unos años se está utilizando en ropas deportivas, nos ha sorprendido: la eliminación del olor, siempre presente en una cocina y zona de manipulación de alimentos. Aunque se realizaron pruebas dejando restos de materia orgánica, la bayeta de microfibra e iones de plata no muestra olor.

Si a la microfibra le insertamos iones de plata, estos iones ac-

túan directamente en las bacterias como si de un cuchillo se tratara, atacando su parte vital, como si atravesaran su "pulmón", matándolas poco a poco e impidiendo así su procreación.

Este es un pequeño esquema de actuación:



## Ojo: no sustituyen a la desinfección

Es importantísimo este resultado, que nos puede permitir, sobre todo en superficies donde manipulamos alimentos, hacerlo con total tranquilidad, pero ojo: la bayeta de microfibra e iones de plata no debe sustituir a la desinfección. Para ello precisaremos de un químico apto para la superficie y centros que estemos limpiando, en el caso de restauración-hotelaria con registro HA.

Nuestro químico fue más allá y se preguntó qué pasaba cuando se utilizaba de manera continua esta bayeta con iones de plata, ¿Se pueden generar "huecos" donde las bacterias se escondan? ¿Puede dejar un residuo contaminante para el medio ambiente cada vez que la utilizamos? ¿Sería necesario o conveniente que estas bayetas fueran desechadas en algún

**Aunque es una tecnología revolucionaria y aporta muchas ventajas, la bayeta de microfibra e iones de plata no sustituye a la desinfección. Para ello debe usarse producto químico**

contenedor o residuo especial? ¿Qué efecto puede desencadenar realizar la limpieza-desinfección con producto químico y las bayetas de iones de plata?

Más de cuatro meses de seguimiento de la actuación de esta bayeta en cuanto a eficacia, y el soporte solicitado a la Agencia de Protección y Salud de Barcelona y Agencia de Residuos, nos confirmaron que en el porcentaje que se trata los iones de plata por elemento no es peligroso para el medio ambiente en ninguna de sus acciones.

Aunque todavía realizamos pruebas finales con producto químico, el resultado sin él ha sido asombroso, sin que ello pueda dar lugar a pensar que estamos realizando la desinfección de una superficie, porque no es así.

Aunque puedan ver próximamente publicidad al respecto de firmas que presente este sistema como "bactericida" o "antibacterias" ¡que no les equivoquen! No actúa como tal. El efecto "antibacterias" es para la propia bayeta, ya que los iones de plata impiden la proliferación y traspaso de bacterias de un lugar a otro.

Pero no caigan en el error de sustituir el producto químico por la bayeta con iones de plata, no tiene la capacidad de seguir "matando" bacterias después de haber limpiado la superficie. Esa es la diferencia principal entre un bactericida y esta bayeta: la actuación en el tiempo.

Creo que es una revelación importantísima y que se despejen dudas con el amparo de departamentos de Salud, aunque en Tesis continuaremos todavía durante varios meses con pruebas de eficacia y actuación, no sólo de manera inmediata, sino de respuesta en el tiempo.

Hay que saber qué pasa cuando la bayeta tiene más de 20 lavados y qué pasa cuando los lavados se han producido con diversas materias orgánicas que han estado durante determinado tiempo en ella, y qué ocurre en superficies donde se limpia con una bayeta y químico tras estos lavados.

¿Todas las microfibras llevarán el mismo porcentaje de iones de plata? ¿A partir de qué porcentaje hay efectividad? ¿Y medidas de precaución? ¿Puede provocar su utilización en determinadas superficies o elementos contaminación residual?

Iremos contestando progresivamente a cada una de estas preguntas y a las de los profesionales de la hostelería preocupados por la higiene y seguridad alimentaria en sus cocinas. **IH**



SOLUCIONES DE ALTA CALIDAD EN HIGIENE PROFESIONAL  
 HIGIENE INDUSTRIAL - HIGIENE ALIMENTARIA - HIGIENE PROFESIONAL - ECOLOGIA

# TU SATISFACCIÓN NUESTRO MEJOR PRODUCTO

Porque para Vjusa tu **Éxito**, es y será, nuestra mejor Fórmula.

Más de **30 años** aportando productos de vanguardia para la Higiene Industrial nos avalan como una empresa líder en el Sector.

Ya son más de **18 países** los que ofrecen nuestros productos. Millones de clientes ya los disfrutan

Tenemos **pasión por innovar**, por avanzar por cuidar de nuestro entorno  
 Tenemos **pasión por nuestro trabajo** y eso se nota.

...y tú?

be **VIJUSA**



SARA STEMPHOUSE  
 DIRECTORA HOTEL (BRUSELAS - BELGICA)

"Siempre he buscado la excelencia en la limpieza y VIJUSA... lo consigue"

www.vijusa.com

