



## Verimli üretime ve Sağlıklı yaşama ancak yüksek Hijyen standartlarını sağlayarak ulaşabilirsiniz

### **eko-biyo bu önemli imkanı size sunuyor :**

**Envirolyte International Türkiye Temsilcisi olan biz, eko-biyo , ülkemiz için önemli bir iş yaptık; Envirolyte teknolojisini ve ürünlerini Türkiye ye getirdik.**

**Envirolyte cihazları, üretimde yüksek verim ve hijyen standartlarını sağlayan Nötral Anolit i üretir.**

**Nötral Anolit adı verilen bu likit şimdiye kadar bulunmuş ve uygulamada kullanılmakta olan tüm kimyasal ürünlerden çok daha fazla etkin olmasının yanında, geride zehirli artık bırakmayan, %100 geri dönüşümlü (biodegradable) ve çevreyi kirletmeyen nitelikleri ile üstün özellikler taşımaktadır.**

**Nötral Anolit, bakteri, virüsler, mantar ve sporlar ile diğer bazı kimyasalların imha edemediği Giardia Cyst, Legionella vs gibi mikro organizmalarla, su sistemindeki bio-film tabakalarını ve (alg) yosunları çok kısa sürede imha eder.**

### **Nötral Anolit bu işi nasıl yapar ?**

**Nötral Anolit, tek hücreli mikro-organizmaları hücre zarlarını oksidatif stres yaratarak tahrip eder.**

**Buna karşın Nötral Anolit, anti-oksidan defans sistemi (bağışıklık sistemi) ile korunan çok hücreli sistemlere (insan, hayvan ve bitkiler) hiçbir zarar vermez.**

**Nötral Anolit kullanılarak, mikroorganizmaların neden olduğu hastalıklar nedeniyle ortaya çıkan hastalık ve ölümler (tavuk, yumurta, et, süt & ürünleri, balık & deniz ürünleri, vs ) ortadan kalkarak verim maksimum hedefe yaklaşır.**

**Nötral Anolit kullanılarak, insan sağlığını tehdit eden bir çok unsur; içme suyundan gıda maddeleri üretimine, yüzme havuzlarından atık su arıtımına, hastahane mikrobundan restoran temizliğine kadar ortadan kaldırılmış olur.**

**Not: Lütfen diğer uygulamalar için bilgi isteyiniz**

## **Gıda ve hazır yiyecek üretim tesisleri:**

**Enviolyte** cihazları ile, gıda ve hazır yiyecek üretim tesislerinde, bilinen bütün tehlikeli mikroplara karşı (bakteri, mantar, mayalar, viruslar, küfler ve sporlar) kullanılan geleneksel kimyasal dezenfektanlara göre çok daha etkili, artık bırakmaz, çevre dostu, toksik olmayan, tahriş etmeyen solüsyonarı çok ekonomik şekilde kendi yerinizde hazırlayıp güvenle kullanabilirsiniz.

- İşletmede kullanılan suların dezenfektasyonunda.
- Ürün hazırlama sahalarının temizlenmesinde.
- Salata ve sebzelerin yıkanmasında.
- Tüm yüzeylerin dezenfektasyonunda,
- Su Soğutma kulelerinde,
- Bio-film oluşumu ile mücadelede.
- Borularda oluşan kireçlenme ile mücadelede.
- El yıkamada.
- Dolum kaplarının temizlik ve dezenfektasyonu
- Çizmelerin ve diğer ekipmanların yıkanması ve dezenfektasyonunda.
- Yiyecek, içecek hazırlanmasında.
- Mutfak bölümlerinin temizlenmesi ve dezenfektasyonunda.
- HACIPP şartlarının gerektirdiği tüm işlemlerde.



**Nötral Anolit** ile yapılmış "Buz" ile paketlenen taze yiyecekler, et, deniz ürünleri ve sebzeler bakteri yükleri azaldığından taşıma ve rafta kalma süresince bozulmayarak raf ömürleri uzar.

Uygulamada kullanılan tüm alet ve ekipmanlar önce **Katolit** ile silinip protein lerden temizlendikten sonra arkasından **Nötral Anolit** ile dezenfekte olunması tekrar kontaminasyonu önler ve azaltır

Oklahoma State University ve University of Arkansas da yapılan çalışmalarda **Nötral Anolit** in, E. coli 0157:H, Salmonella typhimirium ve Listeria monocytogenes .patojenlerinin imhasında Klor, Klordioksid, ozon ve Hidrojen Peroksitten daha etkili olduğu belirlenmiştir.

