

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Środek dezynfekcyjny na bazie serwatki



Badacze europejscy opracowali środek do czyszczenia owoców i warzyw wytwarzany z odpadów serwarskich, który pozwoli zrezygnować z obecnie stosowanych środków na bazie chloru.

Współcześnie konieczne jest ciągle zwiększanie trwałości owoców i warzyw, aby spełniać wymagania klientów. Przemysł mleczarski wytwarza duże ilości produktu ubocznego w postaci serwatki, która w formie nieprzetworzonej jest klasyfikowana jako odpad toksyczny. Użycie serwatki do produkcji środka dezynfekcyjnego do owoców i warzyw to rozwiązanie obu tych problemów.

W ramach finansowanego ze środków UE projektu [WHEYSAN](#) (Natural whey-based disinfection formula: A solution for the sanitizing of whole and fresh-cut fruits and vegetables) opracowano naturalny środek dezynfekcyjny na bazie serwatki, który umożliwi odkażanie całych i krojonych owoców i warzyw.

Partnerzy projektu WHEYSAN zidentyfikowali możliwe procedury przetwarzania serwatki w kontekście przepisów UE dotyczących klientów, bezpieczeństwa żywności, kwestii ekologicznych i wprowadzania na rynek produktów biobójczych. Na potrzeby stworzenia przemysłowego protokołu zastosowań środka odkażającego uwzględniono między innymi rodzaje urządzeń myjących i czynniki wpływające na skuteczność mycia.

Przeanalizowano serwatki powstające przy produkcji czterech różnych serów, dodatkowo pasteryzując je różnymi metodami. Uzyskane próbki serwatek posłużyły do stworzenia kilku prototypowych receptur środków odkażających do dalszych testów.

Stwierdzono, że środki odkażające opracowane w ramach projektu WHEYSAN zwiększają trwałość opryskanych owoców i warzyw. Opinie klientów potwierdziły, że produkty odkażane nowymi preparatami są bardziej atrakcyjne dla klienta oraz mają lepszą fakturę i kolor niż w przypadku używania środków na bazie chloru.

Wyniki badań otwierają drogę do przekształcania szkodliwych odpadów produkcyjnych w naturalny i przyjazny dla środowiska alternatywy środek odkażający, a jednocześnie ograniczania użycia chloru do dezynfekcji.

Źródło: www.cordis.europa.eu

<http://laboratoria.net/aktualnosci/24771.html>



02-07-2024

[Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

[Świat atomów i cząsteczek](#)

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

[Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

DLaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół

