

Bio-G-Active: Eine innovative Lösung zur Verlängerung der Haltbarkeit und Verbesserung der mikrobiellen Qualität von Geflügel

Einleitung

Bio-G-Active ist eine innovative antimikrobielle Lösung, die speziell für die effektive und nachhaltige Dekontamination von Geflügelkarkassen entwickelt wurde. Im Gegensatz zu herkömmlichen chemischen Mitteln wie Chlor kombiniert Bio-G-Active leistungsstarke biologische Mechanismen, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, die Produktqualität zu verbessern und umweltfreundliche Verfahren zu unterstützen. Diese Präsentation erklärt die Funktionsweise von Bio-G-Active, seine Schlüsselvorteile und warum es anderen Methoden überlegen ist.



Wie funktioniert Bio-G-Active?

Phase 1: pH-Senkung

Die natürlichen organischen Säuren in Bio-G-Active, insbesondere Milchsäure, senken den pH-Wert auf der Oberfläche von Geflügelkarkassen. Dies schafft eine Umgebung, die für schädliche Mikroorganismen wie Salmonella und E. coli ungeeignet ist, da diese in neutralen oder leicht basischen Bedingungen besser gedeihen. Durch die pH-Senkung:

- **Wird das Bakterienwachstum gehemmt.**
- **Werden Mikroorganismen anfälliger für Zerstörung.**
- **Werden nützliche Bakterien gefördert**, was ein stabiles mikrobiologisches Umfeld auf der Oberfläche schafft.

Phase 2: Zerstörung von Mikrobenzellen

Bio-G-Active dringt aktiv in die Zellmembranen schädlicher Bakterien ein, destabilisiert sie und führt letztendlich zu deren Zerstörung. Diese Wirkung wird durch eine synergistische Kombination aus:

- **Milchsäure:** Senkt den pH-Wert und bricht Zellwände auf.
- **Phosphaten:** Destabilisieren Zellstrukturen und verstärken die Wirkung der Säuren.

- **Ascorbinsäure:** Verhindert oxidativen Stress und schwächt so Krankheitserreger weiter.

Dieser umfassende Mechanismus sorgt für die Entfernung gefährlicher Krankheitserreger wie Salmonella, Campylobacter und E. coli, selbst in Anwesenheit organischer Substanzen.

Phase 3: Antioxidative Eigenschaften

Neben der antimikrobiellen Wirkung bietet Bio-G-Active bedeutende antioxidative Vorteile, die:

- **Die Fleischfarbe bewahren:** Durch die Verhinderung der Oxidation von Myoglobin bleibt das Produkt optisch ansprechend.
- **Textur und Geschmack verbessern:** Die Hemmung oxidativer Prozesse bewahrt die Frische und sensorischen Qualitäten des Fleisches.
- **Die Haltbarkeit verlängern:** Weniger Oxidation verzögert den Verderb und bietet den Verbrauchern frischere Produkte.

Phase 4: Vollständige biologische Abbaubarkeit

Ein entscheidender Vorteil von Bio-G-Active ist seine vollständige biologische Abbaubarkeit. Nach der Anwendung zerfällt das Produkt in harmlose Nebenprodukte wie Wasser und Kohlendioxid, wodurch keine chemischen Rückstände auf dem Fleisch zurückbleiben. Dadurch wird Bio-G-Active:

- **Sicher für Verbraucher.**
- **Umweltfreundlich.**
- **Weltweit konform mit gesetzlichen Anforderungen.**

Schlüsselvorteile von Bio-G-Active

Überlegene Leistung im Vergleich zu Chlor

Parameter	Bio-G-Active	Chlor
Antimikrobielle Wirkung	Dringt tief in die Zellstrukturen ein	Oberflächliche Wirkung, leicht inaktiviert
Oxidative Effekte	Verhindert Oxidation von Proteinen	Hemmt Oxidation nicht
Rückstandsfrei	Ja	Nein, bildet schädliche Nebenprodukte
Umweltfreundlichkeit	Vollständig biologisch abbaubar	Produziert toxische Verbindungen
Geräteverträglichkeit	Greift keine Stahlgeräte an	Kann Korrosion verursachen
Sicherheit für Arbeiter	Nicht gesundheitsschädlich	Kann gesundheitsschädlich sein

Verbesserte Fleischqualität

- **Verbesserte sensorische Eigenschaften:** Bio-G-Active verbessert den Geschmack, die Textur und das Aussehen von Geflügelprodukten.
- **Verbrauchersicherheit:** Keine schädlichen Rückstände bedeuten sichereres Fleisch für die Verbraucher.
- **Längere Haltbarkeit:** Die Frische bleibt erhalten, wodurch Abfälle in der Lieferkette reduziert werden.

Nachhaltig und konform

Bio-G-Active steht im Einklang mit globalen Nachhaltigkeitszielen, da es eine umweltfreundliche Alternative zu herkömmlichen Desinfektionsmitteln bietet. Es erfüllt strenge Lebensmittelsicherheitsvorschriften und sorgt für Vertrauen bei Verarbeitern und Verbrauchern.

Warum Bio-G-Active die Zukunft ist

Bio-G-Active kombiniert modernste Wissenschaft mit Nachhaltigkeit, um eine überlegene antimikrobielle Lösung zu bieten. Seine Fähigkeit,:

- Pathogene effektiv zu reduzieren,
- Die Fleischqualität zu verbessern,
- Rückstände zu eliminieren,
- Und die Umwelt zu schützen,

macht es zur idealen Wahl für Geflügelverarbeiter, die nach zuverlässigen, sicheren und nachhaltigen Lösungen suchen.

Kontaktieren Sie uns

Für weitere Informationen zu Bio-G-Active und wie es Ihre Prozesse verbessern kann, kontaktieren Sie uns bitte:

BGA Dictum GmbH

Mommensenstraße 7
10629 Berlin / Germany
+49 (0)30 8442891
post@bga-dictum.com
www.bga-dictum.com