

للدواجن الميكروبية الجودة وتحسين الصلاحية فترة لتمديد مبتكر حل: أكتيف-جي-بايو

مقدمة

،للميكروبات مضادًا مبتكرًا حلاً أكتيف-جي-بايو يُعدّ بشكل الدواجن ذبائح من التلوث لإزالة خصيصًا صُمم التقليدية الكيميائية العوامل عكس وعلى .ومستدام فعال بيولوجية آليات بين أكتيف-جي-بايو يجمع ،الكلور مثل وتدعم ،المنتج جودة وتعزز ،الغذاء سلامة تضمن قوية للبيئة الصديقة الممارسات .أكتيف-جي-بايو عمل آلية التقديمي العرض هذه تُبين الأخرى الأساليب على يتفوق ولماذا ،فوائده وأهم



كيف يعمل بايو-جي-أكتيف؟

(pH) المرحلة الأولى: خفض الرقم الهيدروجيني

تقوم الأحماض العضوية الطبيعية في بايو-جي-أكتيف، وخصوصاً حمض اللاكتيك، بخفض مستوى الرقم الهيدروجيني على سطح ذبائح الدواجن. وهذا يخلق بيئة غير ملائمة لنمو الكائنات الدقيقة الضارة مثل السالمونيلا والإشريكية القولونية، التي تزدهر في البيئات المتعادلة أو القلوية بشكل طفيف. من خلال خفض الرقم الهيدروجيني:

- يتم تثبيط نمو البكتيريا
- تصبح الكائنات الدقيقة أكثر عرضة للتدمير
- يتم دعم البكتيريا النافعة، مما يساهم في استقرار البيئة الميكروبيولوجية على السطح

المرحلة الثانية: تدمير الخلايا الميكروبية

يخترق بايو-جي-أكتيف بنشاط أغشية خلايا البكتيريا الضارة، مما يؤدي إلى زعزعة استقرارها وتدميرها في النهاية. ويتم تعزيز هذا التأثير من خلال مزيج تآزري من:

- **حمض اللاكتيك:** يخفض الرقم الهيدروجيني ويفكك جدران الخلايا
- **الفوسفات:** يزعزع بنية الخلية ويعزز تأثير الأحماض
- **حمض الأسكوربيك:** يمنع الإجهاد التأكسدي، مما يُضعف مسببات الأمراض بشكل إضافي

تضمن هذه الآلية الشاملة القضاء على مسببات الأمراض الخطيرة مثل السالمونيلا والكمبيلوباكتري والإشريكية القولونية، حتى في وجود مواد عضوية

المرحلة الثالثة: الخصائص المضادة للأكسدة

بالإضافة إلى تأثيره المضاد للميكروبات، يتمتع بايو-جي-أكتيف بخصائص قوية مضادة للأكسدة تُسهم في:

- الحفاظ على لون اللحم: من خلال منع أكسدة الميوغلوبين، يبقى المنتج بمظهر جذاب.
- تعزيز القوام والطعم: إن تثبيط العمليات التأكسدية يحافظ على نضارة اللحم وجودته الحسية.
- تمديد فترة الصلاحية: انخفاض معدل الأكسدة يؤخر من فساد المنتج، مما يوفر للمستهلكين منتجات أكثر طزاجة.

المرحلة الرابعة: القابلية للتحلل الحيوي الكامل

من أبرز مزايا بايو-جي-أكتيف قابليته الكاملة للتحلل الحيوي. بعد الاستخدام، يتحلل المنتج إلى مواد غير ضارة مثل الماء وثنائي أكسيد الكربون، دون أن يترك أي بقايا كيميائية على اللحم. وهذا يجعل بايو-جي-أكتيف:

- آمناً للمستهلك.
- صديقاً للبيئة.
- متوافقاً مع المعايير التنظيمية العالمية.

المزايا الرئيسية لبايو-جي-أكتيف

أداء متفوق مقارنة بالكلور

المعيار	بايو-جي-أكتيف	الكلور
الفعالية المضادة للميكروبات	اختراق عميق لخلايا البكتيريا	تأثير سطحي، يُفقد فعاليته بسهولة
التأثيرات التأكسدية	يمنع أكسدة البروتينات	لا يمنع الأكسدة
خلوّ من البقايا	نعم	لا، يترك نواتج ثانوية ضارة
الأثر البيئي	قابل للتحلل الحيوي بالكامل	يُنتج مركبات سامة
ملاءمة المعدات	لا يسبب تآكل الأجهزة الفولاذية	قد يسبب التآكل
سلامة العاملين	غير ضار بالصحة	قد يشكل مخاطر صحية

تحسين جودة اللحم

- خصائص حسية أفضل: يُحسّن بايو-جي-أكتيف الطعم، والقوام، والمظهر العام لمنتجات الدواجن.
- سلامة المستهلك: عدم وجود بقايا ضارة يعني لحماً أكثر أماناً للمستهلك.
- فترة صلاحية أطول: الحفاظ على الطزاجة يقلّل من الهدر في سلسلة التوريد.

مستدام ومتوافق تنظيمياً

يتماشي بايو-جي-أكتيف مع أهداف الاستدامة العالمية من خلال تقديم بديل صديق للبيئة عن المطهرات التقليدية. كما أنه يستوفي اللوائح الصارمة لسلامة الغذاء، مما يوفّر الثقة لكل من المنتجين والمستهلكين.

لماذا يُعتبر بايو-جي-أكتيف مستقبل المعالجة الغذائية؟

يجمع بايو-جي-أكتيف بين أحدث ما توصلت إليه العلوم والتكنولوجيا والاستدامة، ليقدم حلاً مضاداً للميكروبات يتميز بالأمان والكفاءة

:إن قدرته على

- تقليل مسببات الأمراض بشكل فعال
- تحسين جودة اللحم
- القضاء على البقايا الكيميائية
- وحماية البيئة

يجعله الخيار المثالي لمصانع معالجة الدواجن التي تبحث عن حلول موثوقة وآمنة ومستدامة

للتواصل معنا

:لمزيد من المعلومات حول بايو-جي-أكتيف وكيف يمكن أن يفيد عملياتكم، يُرجى التواصل معنا على العنوان التالي

معلومات الاتصال

BGA Dictum GmbH

Mommstraße 7

10629 Berlin / Germany

+49 (0)30 8442891

post@bga-dictum.com

www.bga-dictum.com