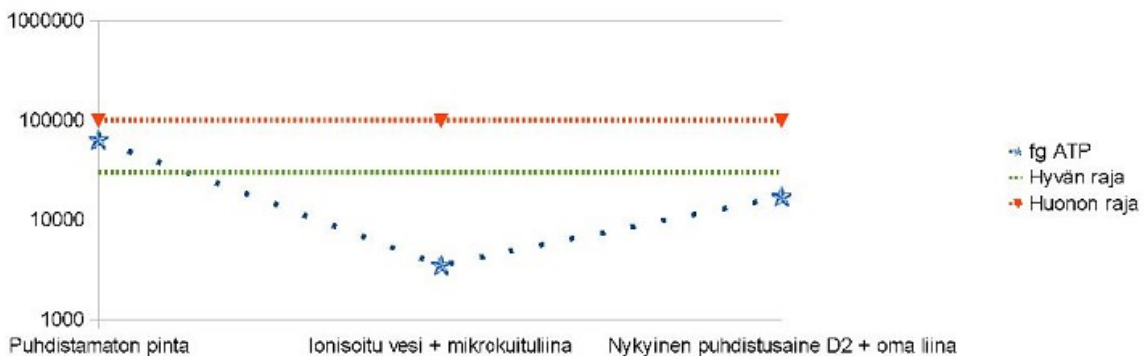
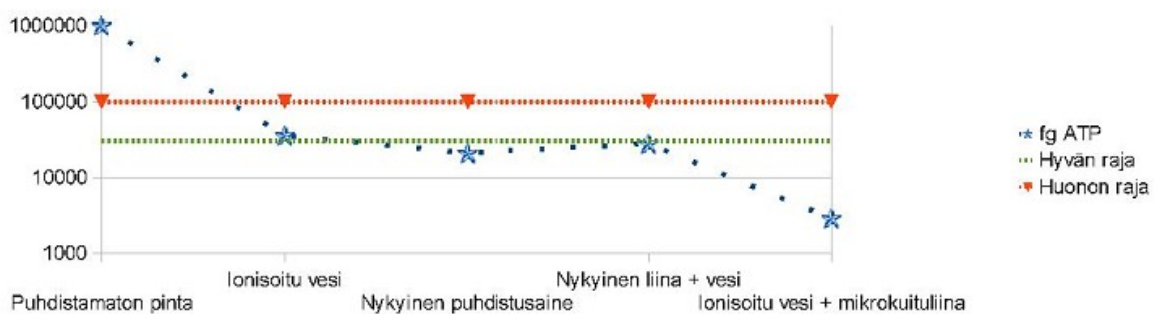


IONISOIDUN VEDEN PUHDISTUSVAIKUTUKSET

Laboratoriopäällikkö Anu Johansson / Net-Foodlab Oy, 9.3.2011

Net-Foodlab Oy:n kehittämää ja akkreditoimaa **hygifood**® ATP-pintapuhtausmenetelmää hyödynnettiin selvitetessä ionisoitua veden puhdistustehoa ravintolaympäristössä. Pinnolta otettiin sivelynäytteet lähtötilanteessa sekä erilaisten puhdistusmenetelmien käytön jälkeen. Näytepuikot lähetettiin tutkittaviksi Net-Foodlab Oy:n laboratorioon ja tuloksista laadittiin kohdekohtaiset kuvaajat.



Yllä olevissa esimerkkikuvaajissa on nähtävissä sovellettu puhtaustulosten arvosteluasteikko, jonka perusteella on helppo todeta erilaisten puhdistuskäytäntöjen vaikutukset. Käytetty tutkimusmenetelmä mittaa pinnan puhtaustasetta ns. ATP-molekyylin määrän perusteella. ATP-molekyylä on kaikissa elävissä soluissa ja ravintolaympäristön puhdistettaville pinnoille sitä kulkeutuu elintarvikkeiden, ihmisten ja mikrobin välityksellä. Mitä vähemmän ATP:tä pinnalta löytyy, sitä vähemmän siinä on ollut soluperäistä likaa eli sitä puhtaammaksi pinta on puhdistuksessa tullut.

Yhteenveto

Yhteenvetona selvityksestä voidaan todeta, että ionisoitu vesi tuottaa yhtä puhtaasta tai hieman puhtaampaa jälkeä kuin käytetyt vertailumenetelmät. Selkeästi paras puhdistustulos on saatu, kun ionisoituun veteen on yhdistetty mikrokuituliinan käyttö.