

HYGENIKX OBEROENDE BEVISAD ATT AVSEVÄRT FÖRLÄNGA HÅLLBARHETEN PÅ FÄRSKVAROR

HyGenikx är det revolutionerande amplifierande systemet för luft- och ythygien som bevisat kunna förlänga hållbarheten på färskvaror. Oberoende testad och verifierad, har den visat sig öka hållbarheten för produkter med i genomsnitt 58% (ca 7,5 dagar) – med vissa produkter bevisat förlänga med så mycket som 150%!

Mechlines revolutionerande luft- och ythygiensystem, HyGenikx, har bevisat kunna utrota bakterier och virus i hela livsmedels- och hotell/restaurangnäringen – därmed ge ett hygien- och säkerhetsskydd dygnet runt. Den kompakta, väggmonterade enheten använder en kombination av den mest effektiva och raffinerade luft- och ytsteriliseringsteknik som finns tillgänglig för att förhindra spridning av skadliga virus och bakterier till kunder och personal samt neutralisera all lukt.

HyGenikx har också visat sig förlänga livslängden och kvaliteten på färskvaror, vilket avsevärt kan minska matsvinnet och kostnaderna. Att minska matsvinnet har betydande fördelar för miljön genom att minska CO, CO₂- och NO_x-utsläpp och skapandet av metan samt minska driftskostnaderna.



En minskning av matsvinnet undanröjer också behovet av "överutbud" av produkter, vilket i sin tur gynnar livsmedelskedjan och minskar trycket på produktionen och gynnar en mer hållbar miljö.

Oberoende validering

I ett oberoende valideringsprojekt bedömdes HyGenikx utifrån sin förmåga att förlänga hållbarheten för produkter som lagras i ett kylrum, samt dess förmåga att förbättra miljöförhållandena. Denna studie genomfördes av ALS Laboratories, Storbritanniens ledande leverantör av tester på mat- och dryck. Projektet var uppbyggt i två faser, identiskt i alla aspekter utom införandet av HyGenikx-enheten i början av den andra fasen.



11 olika livsmedel testades, alla valdes ut på grundval av att de ansågs vara "hög risk". Följande som valdes ut var: sparris, broccoli, körsbär, körsbärstomater, kastanjesvamp, gurka, druvor, gröna bönor, persika, hallon och jordgubbar. Man var noga med att se till att jämförbara produkter valdes ut för båda faserna, med variabler som hållbarhet, vikt, transportmetod och hantering vara så lika som möjligt.

"Matsvinn är en betydande kostnad för de flesta företag, och genom att hjälpa till att förhindra detta, ger HyGenikx en verklig möjlighet för livsmedelsföretagare att ta kontroll och spara pengar."

Kristian Roberts, Mechline Developments

Fas 1: Standard kylrum utan HyGenikx.



Förvarad i ett vanligt kylrum vid 5±1°C, utan en HyGenikx-enhet på plats, nådde Kastanjesvampar nedbrytning (förruttelse) dag 14.

Fas 2: Standard kylrum med HyGenikx.



Kastanjesvampen lagras i ett kylrum med HyGenikx närvarande visade inga tecken på nedbrytning (förruttelse) förrän dag 29. Hållbarhetsvinsten var +15 dagar!

Fas 1: Standard kylrum utan HyGenikx.



Lagrad i ett vanligt kylrum, utan en HyGenikx-enhet närvarande, hade jordgubbar tecken på nedbrytning (förruttelse) och ansågs "misslyckade" på dag 6.

I båda faserna förvarades matproverna i ett kylrum vid temperaturen 5±1°C, i 31 dagar och bedömdes på när de ansågs ha passerat sin säljbara hållbarhetstid. Detta fastställdes med hjälp av visuella tester baserade på objektiva kriterier, som omfattade synlig mögel/tillväxt, detekterbar nedbrytning (utseende eller lukt) och om varan skulle anses godtagbar att köpas eller inte. Svabbprov och luftkontaktplattor användes också för att övervaka miljön i kylrummet.

Resultatet

De övergripande resultaten visade en konsekvent ökning av produkternas hållbarhet under den andra fasen av studien med HyGenikx (jämfört med den första fasen, utan), med en genomsnittlig ökning av hållbarhetstiden på 58,1% (cirka 7,5 dagar). Resultaten visade en ökning av hållbarhetstiden för alla 11 testade produkter, med en ökning från 14% till 150%. De tre största ökningarna som registrerades var jordgubbar, med +150% (+9 dagar), kastanjesvamp, med +107,1% (+15 dagar) och druvor med en dubbel ökning (+12 dagar). Dessa resultat matchades av en minskning av den registrerade yt- och luftkontaminering i kylrummet. Med HyGenikx minskade ytkontaminering med cirka 45% och luftkontaminering med cirka 76% totalt.

Fas 2: Standard kylrum med HyGenikx.



Med HyGenikx närvarande nådde jordgubbar inget "misslyckade" förrän dag 15. Hållbarhetsvinsten var +9 dagar, eller +150%!

HyGenikx visade sig vara effektiv för att uppnå en längre hållbarhet för de valda frukt- och grönsakerna och förbättra miljöförhållandena i kylrummet under testet. Huvudsakligen kan hållbarheten på frukt- och grönsaker och dess kvalitet utökas avsevärt vid installationen av HyGenikx. För aktörer som hanterar livsmedel kan detta innebära betydligt mindre matsvinn, vilket i sin tur minskar mängden gård till deponi och dess tillhörande kostnader! HyGenikx-serien har modeller som passar alla applikationer, från matlagingsmiljöer, kylrum och framsidan av huset, till omklädningsrum, tvättrum, parkeringsgarage och miljö/soprum för att nämna några. HyGenikx har också bevisat kunna utrota skadliga matbakterier och förbättra renligheten i kök och matservicemiljöer samt neutralisera all lukt.

För att ta reda på mer och läsa andra fallstudier, besök: www.greasefix.se/hygenikx

