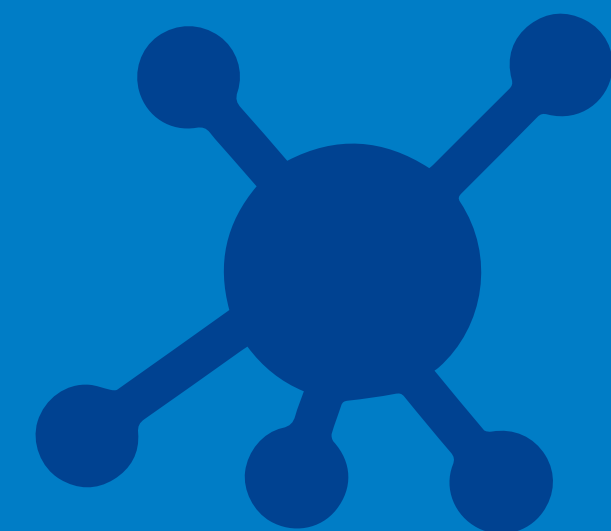


GUARNIZIONI ED ELASTOMERI ANTIBATTERICI

PER IL SETTORE ALIMENTARE

DIMENTICA I BATTERI, D'ORA IN POI.





COS'È SCUDO

SCUDO è una gamma di elastomeri antibatterici utilizzabili per la produzione di componenti in gomma e silicone a uso alimentare.

COME FUNZIONA SCUDO

Con il trascorrere del tempo, sulla superficie dei contenitori in gomma e silicone crescono colonie di batteri responsabili di pericolose infezioni, che ogni anno colpiscono centinaia di migliaia di persone in Europa.

Grazie alla sua formula brevettata, SCUDO conferisce alle superfici il potere interno di eliminare il 99,9% dei batteri,

riducendo così il rischio di infezione.

Con SCUDO puntiamo a fornire ai produttori ad ai consumatori un nuovo strumento per migliorare la qualità dei prodotti legati all'industria alimentare e del packaging, eradicando l'incidenza di malattie dannose.

I VANTAGGI DI SCUDO

Meno infezioni, più protezione, una migliore produzione.

- L'effetto antimicrobico uccide Salmonella, E. Coli, Listeria e Legionella.
- Riduzione dei batteri del 99,9%
- Scientificamente testato

- Tecnologia brevettata
- Alimenti sicuri
- Meno spese di prevenzione
- Pack migliori



EFFICACIA TESTATA

L'efficacia della tecnologia SCUDO è stata certificata da accurati test scientifici, effettuati dall'Università degli Studi di Milano – Dipartimento di scienze biomediche, chirurgiche e odontoiatriche Sezione One Health e dall'Università degli Studi di Bologna – Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali.



La prova di abbattimento della carica è stata eseguita utilizzando una piastra per colture cellulari a 24 pozzetti (Ø16 mm, volume 1 mL).

Per permettere una manipolazione migliore dei fogli in elastomero, ne è stata campionata una sezione rettangolare di 5cm x 8cm ed è stato “punzonato” un dischetto di dimensioni idonee all'introduzione nella piastra di cui sopra.

Con una pinza sterile ogni dischetto è stato deposto sul fondo di un pozzetto e ricoperto con 1 mL di ciascuna sospensione batterica.

Per i test di SCUDO sono state utilizzate le seguenti specie batteriche, a due concentrazioni diverse (10^3 UFC/mL e 10^4 UFC/mL):

- Salmonella ATCC 25928
- E. Coli ATCC 25922
- Listeria ATCC 13932
- Legionella ATCC 33152

I tempi di esposizione (time-point) utilizzati per avere un'indicazione dell'eventuale dinamica di abbattimento della carica batterica sono stati:

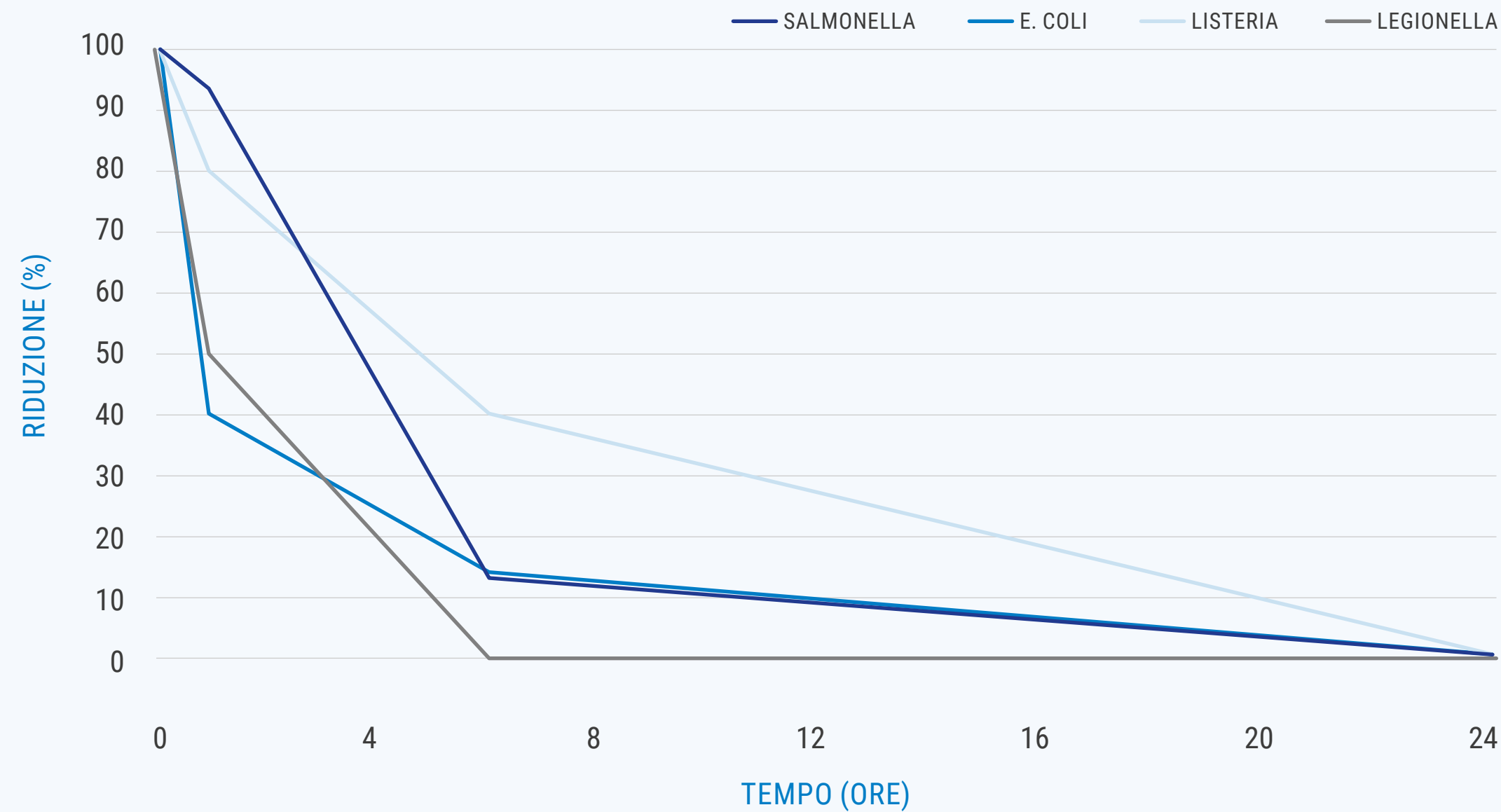
- T0: contatto con elastomeri
- T1: 5 minuti post-contatto (PT)
- T2: 30 minuti PT
- T3: 1 ora PT
- T5: 6 ore PT
- T6: 24 ore PT.

Ad ogni time-point un'aliquota di sospensione microbica (50µL) è stata opportunamente diluita in soluzione fisiologica sterile (NaCl 0.9%) e seminata (50 µL) in piastra con terreno solido.

Dopo incubazione a 37°C per 24 ore, le colonie sono state contate per ottenere la carica di partenza ad ogni time-point.

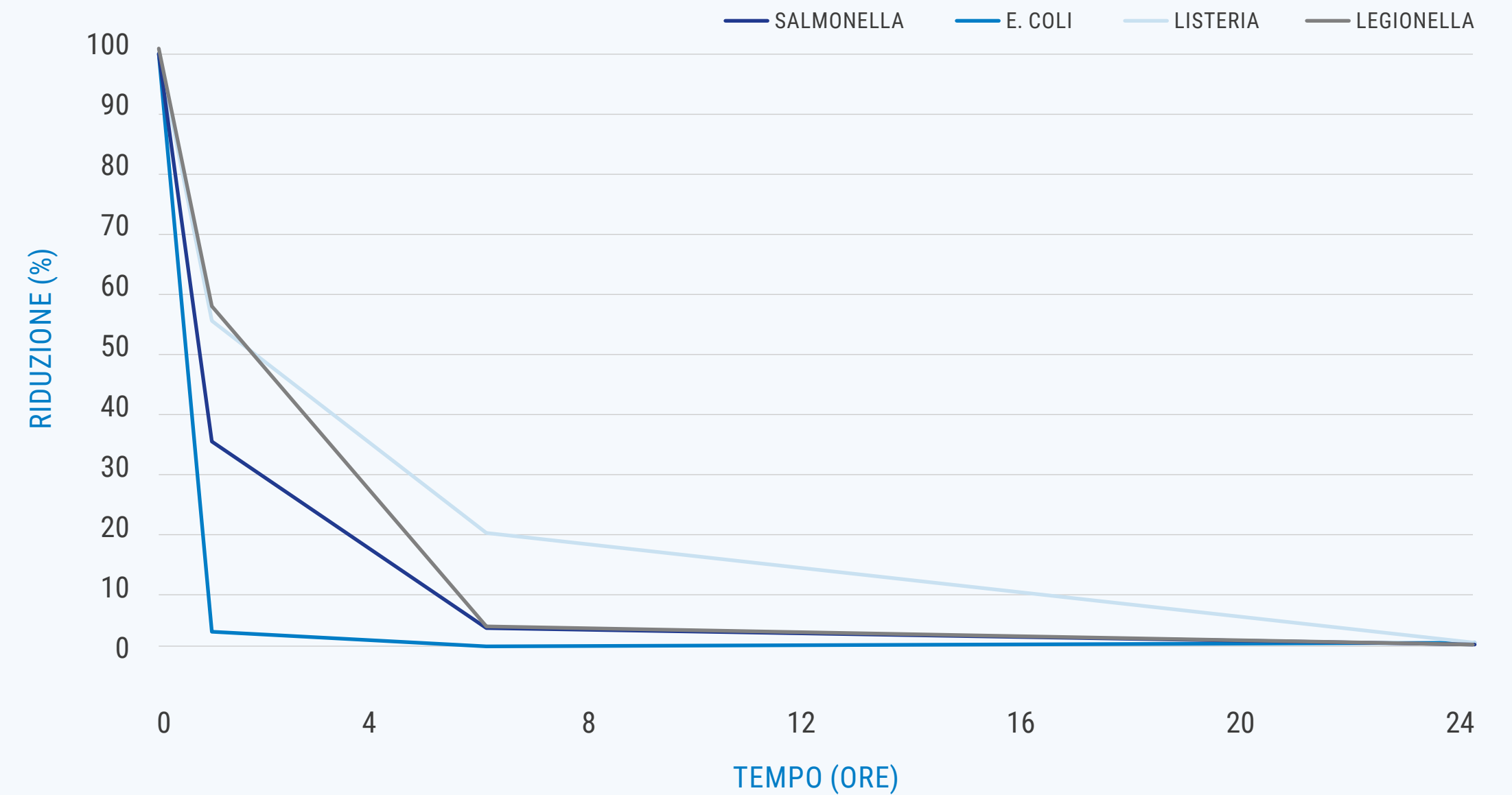


MESCOLA SCUDO SILICONE



TEMPO (ORE)	SALMONELLA	E. COLI	LISTERIA	LEGIONELLA
0	100%	100%	100%	100%
1	95%	40%	80%	50%
6	14%	15%	40%	0%
24	0%	0%	0%	0%

MESCOLA SCUDO GOMMA



TEMPO (ORE)	SALMONELLA	E. COLI	LISTERIA	LEGIONELLA
0	100%	100%	100%	100%
1	35%	4%	45%	58%
6	5%	0%	20%	5%
24	0%	0%	0%	0%



SCOPRI NEL VIDEO I RISULTATI DEI TEST SU SCUDO

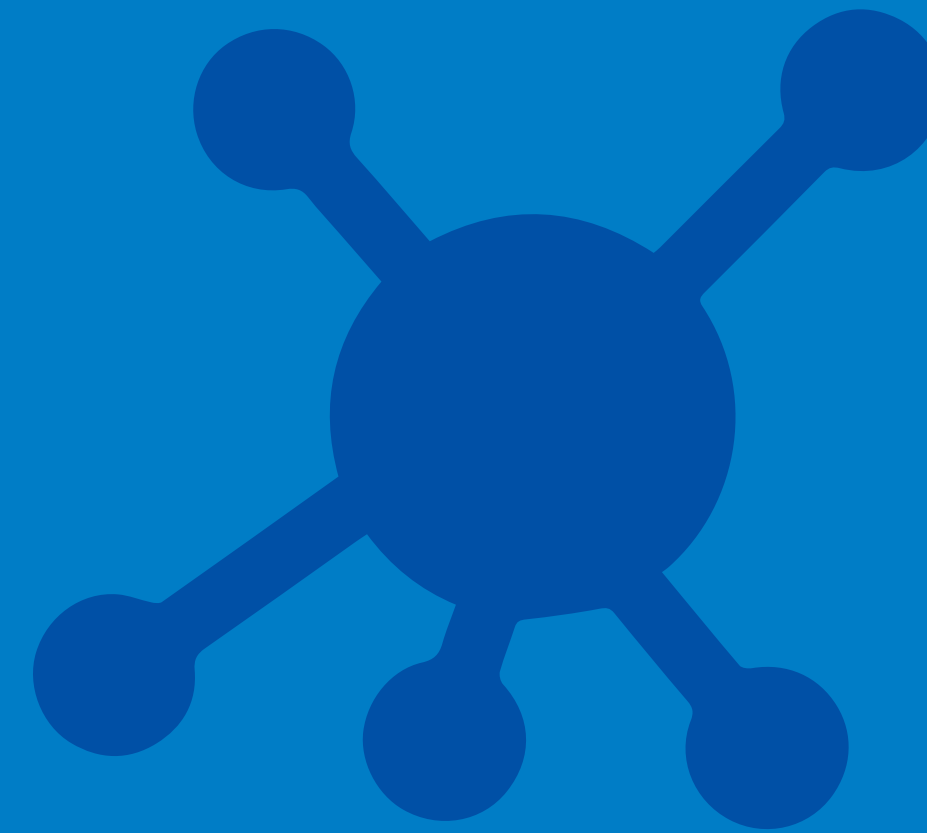




CONTATTACI

PER AVERE PIÙ INFORMAZIONI SUI PRODOTTI SCUDO NEL SETTORE ALIMENTARE

info@scudo.technology



SCUDO è una start-up innovativa

Scudo Technology

Via Provinciale 4/G

24060 Adrara San Martino (BG) – Italy

<https://scudo.technology/it/>

info@scudo.technology

