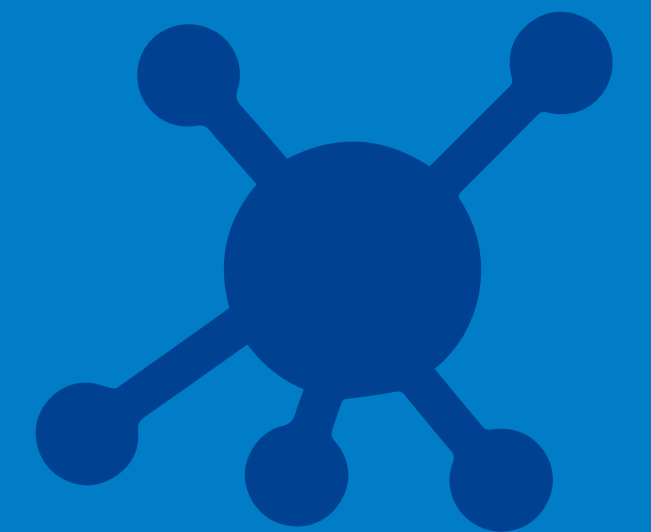


# ANTIBAKTERIELLE DICHTUNGEN UND ELASTOMERE FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH

VERGESSEN SIE DIE BAKTERIEN, VON JETZT AN.





## WAS IST SCUDO

SCUDO ist eine Reihe von antibakteriellen Elastomeren, die für die Herstellung von Gummi- und Silikonbestandteile für den Lebensmittelgebrauch verwendet werden können.

## WIE FUNKTIONIERT SCUDO

Mit dem Laufe der Zeit wachsen Bakterienkolonien auf der Oberfläche von Behältern aus Gummi und Silikon. Diese sind für die Ausbreitung von gefährlichen Infektionen verantwortlich, von denen jedes Jahr hunderttausende Leute in ganz Europa befallen werden.

Dank ihrem patentierten Rezept überträgt SCUDO den Oberflächen die interne Fähigkeit 99.9% der Bakterien

auszurotten, und damit verringert es das Infektionsrisiko.

Mit SCUDO haben wir vor, den Herstellern und den Verbrauchern mit einem neuen Mittel auszustatten, das durch das Ausschneiden der Häufigkeit der gefährlichen Krankheiten die Qualität der lebensmittelindustrie- und verpackungsverbundenen Produkten verbessern kann.

## DIE VORTEILE VON SCUDO

Weniger Infektionen, mehr Schutz, bessere Produktion.

- Die antimikrobielle Wirkung vernichtet Salmonelle, E. Coli, Listeria und Legionelle
- 99.9% Tötung der Bakterien
- Wissenschaftlich bewiesen

- Patentierte Technologie
- Sichere Lebensmittel
- Niedrige Präventionskosten
- Bessere Packe



## GEPRÜFTE WIRKSAMKEIT

Die Wirksamkeit der SCUDO Technologie wurde von sorgfältigen wissenschaftlichen Tests bewiesen, die von der Universität Mailand – Abteilung für biomedizinische, chirurgische und zahnmedizinische Wissenschaften, Sektion One Health – und der Universität Bologna – Abteilung für Biologie-, Geologie- und Umweltwissenschaften – durchgeführt wurden.



Die Probe der Schwächung der Keimbelastung wurde durch die Verwendung einer Platte für Zellkulturen am 24 Abflussschächte (Ø16 mm, Volumen 1mL) durchgeführt.

Um eine bessere Manipulation der Elastomerblätter zu erlauben, wurde davon ein rechteckiger Schnitt von 5cm x 8cm als Probe genommen, und es wurde ein Scheibchen ausgestochen, was passende Abmessungen für die Einführung in die obengenannte Platte hatte.

Mit einem sterilen Greifer wurde jedes Scheibchen auf den Tiefpunkt eines Abflussschachtes gelegt, und dann wurde es mit 1 mL jeder Bakteriensuspension bedeckt.

Für die SCUDO Prüfungen hat man die folgenden Bakterienarten auf zwei verschiedene Konzentrationen benutzt ( $10^3$  UFC/mL und  $10^4$  UFC/ mL):

- Salmonelle ATCC 25928
- E. Coli ATCC 25922
- Listeria ATCC 13932
- Legionelle ATCC 33152

Die Expositionszeiten (time-point), die um ein Hinweis der eventuellen Dynamik der Schwächung der Keimbelastung zu bekommen verwendet wurden, waren:

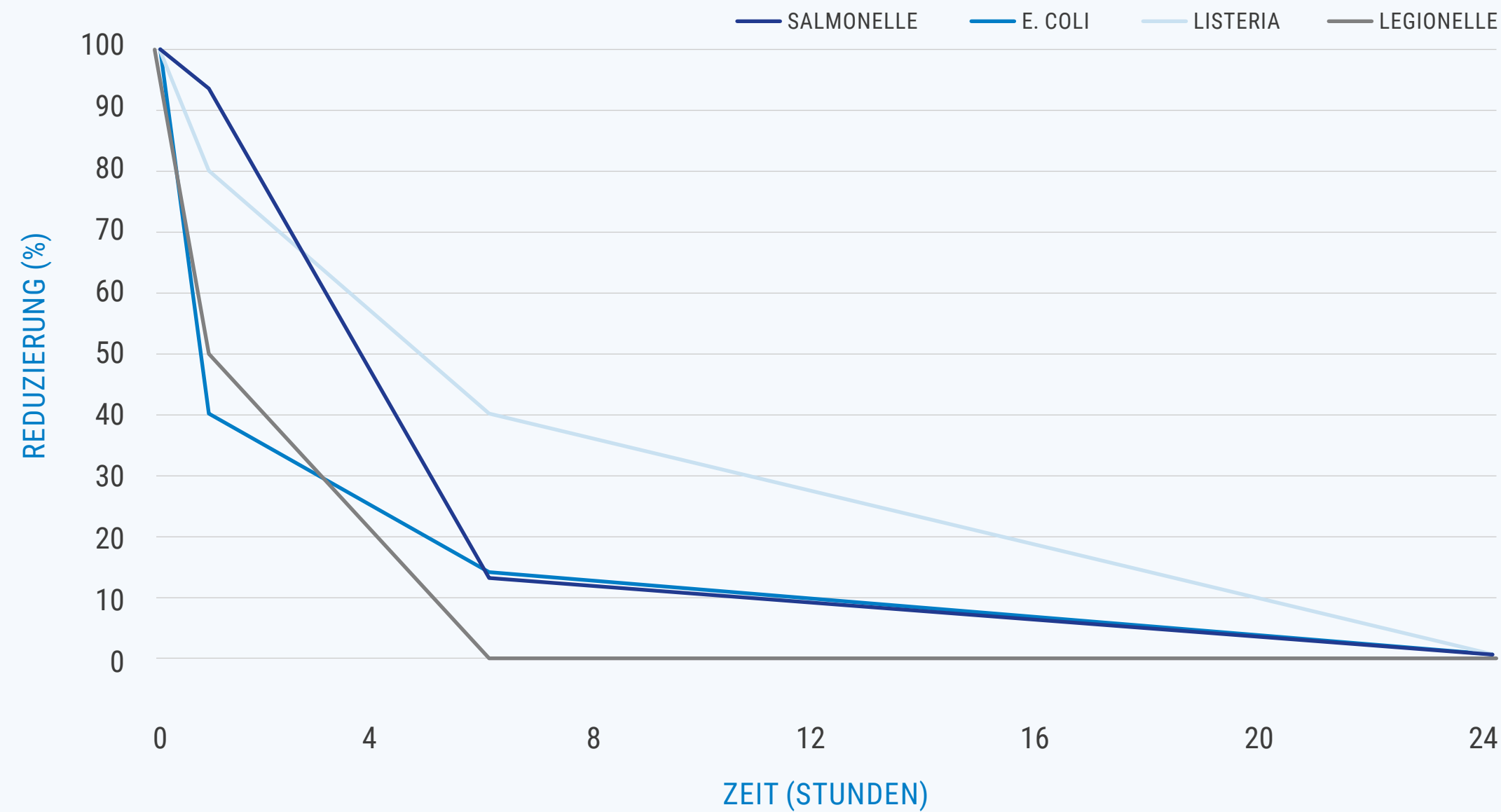
- T0: Berührung mit Elastomeren
- T1: 5 Minuten post-Berührung (PT)
- T2: 30 Minuten PT
- T3: 1 Stunde PT
- T5: 6 Stunden PT
- T6: 24 Stunden PT.

Bei jedem Time-Point wurde ein Anteil von Mikrobe-suspension (50µL) in sterile physiologische Kochsalzlösung (NaCl 0.9%) angemessen verwässert und dann in Platte mit festem Boden gesät (50µL).

Nach Inkubation auf 37°C für 24 Stunden wurden die Kolonien gezählt, um bei jedem Time-Point die Startbelastung zu erhalten.

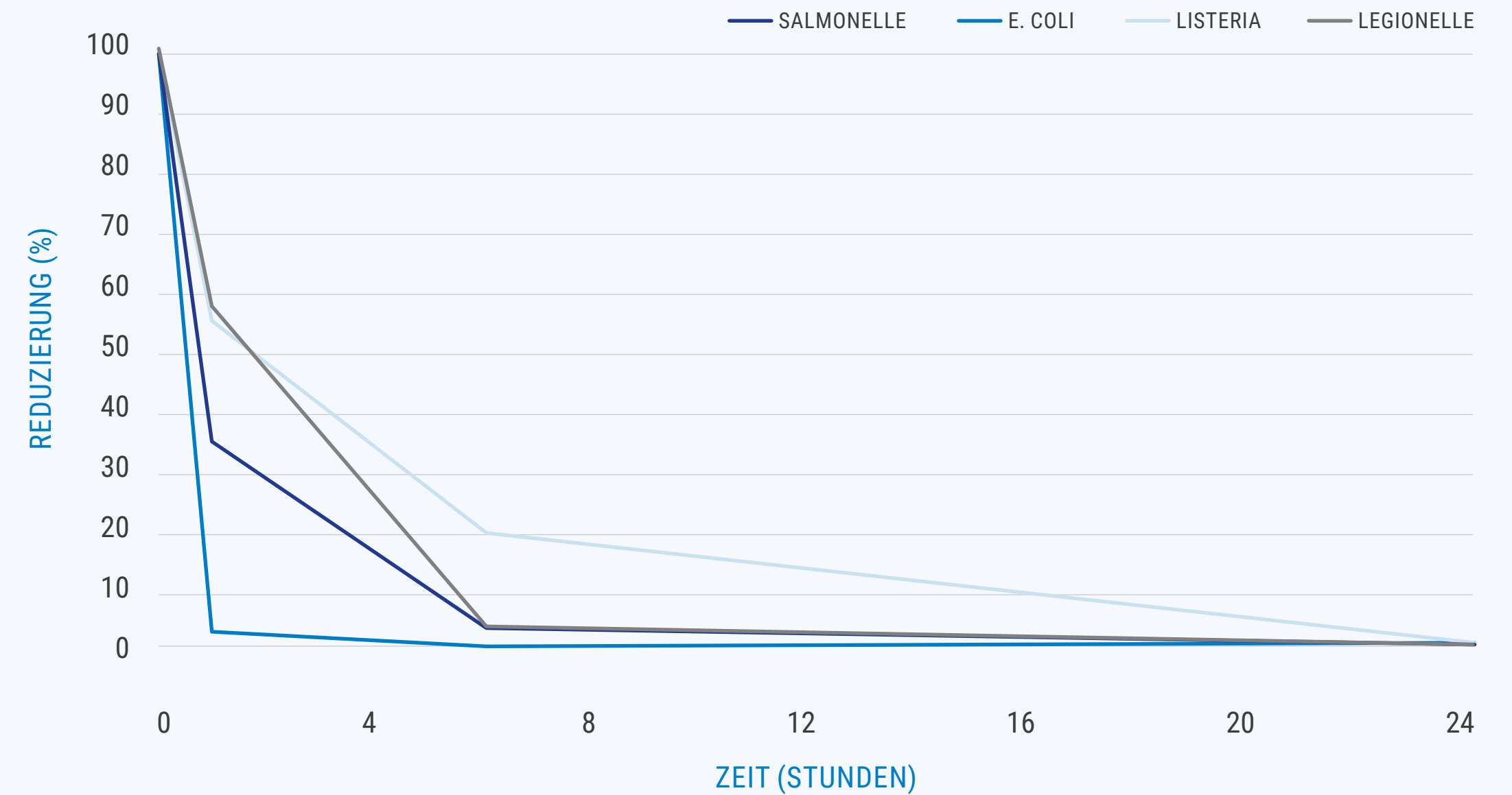


## SCUDO SILIKON MISCHUNG



ZEIT (STUNDEN)	SALMONELLE	E. COLI	LISTERIA	LEGIONELLE
0	100%	100%	100%	100%
1	95%	40%	80%	50%
6	14%	15%	40%	0%
24	0%	0%	0%	0%

## SCUDO GUMMI MISCHUNG



ZEIT (STUNDEN)	SALMONELLE	E. COLI	LISTERIA	LEGIONELLE
0	100%	100%	100%	100%
1	35%	4%	45%	58%
6	5%	0%	20%	5%
24	0%	0%	0%	0%



ENTDECKEN SIE IM VIDEO DIE ERGEBNISSE DER TESTS BEI DEN SCUDO MISCHUNGEN

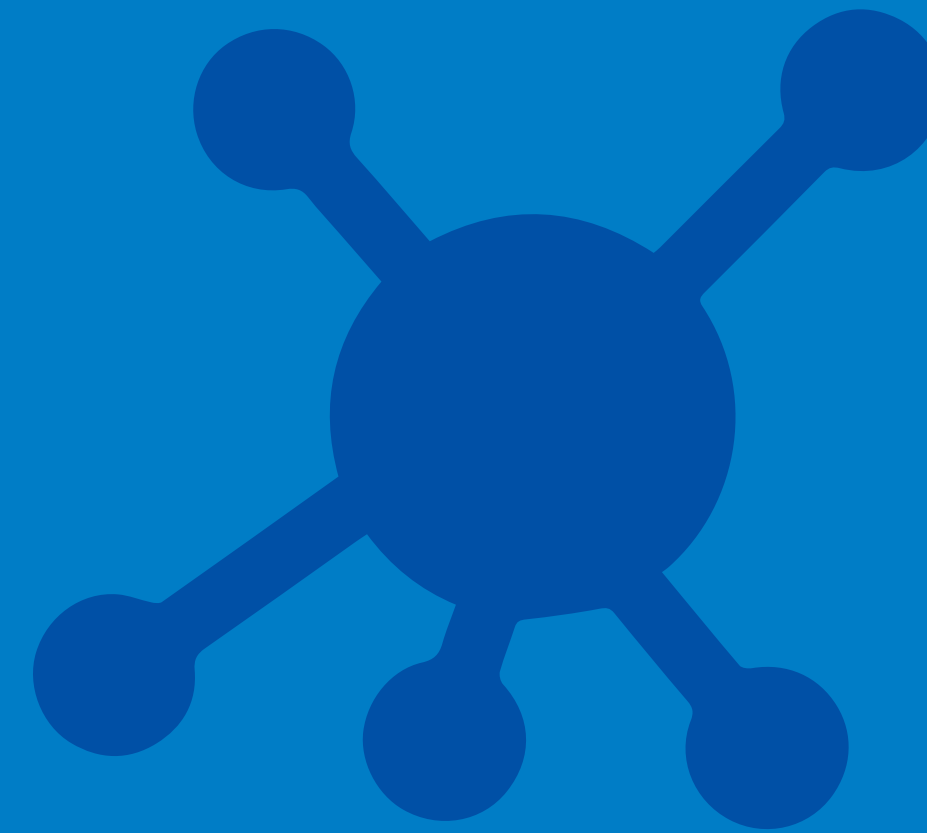




# KONTAKTIEREN SIE UNS

UM MEHR INFORMATIONEN ÜBER DIE SCUDO PRODUKTE IM LEBENSMITTELBEREICH ZU ERHALTEN

[info@scudo.technology](mailto:info@scudo.technology)



SCUDO ist ein innovatives Start-up

**Scudo Technology**

Via Provinciale 4/G

24060 Adrara San Martino (BG) – Italy

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

[info@scudo.technology](mailto:info@scudo.technology)

