

Utilizzando semplice acqua ionizzata si eliminano i batteri dalle superfici. Una tecnologia ora a disposizione dei locali

Piani di lavoro puliti con due spruzzi d'acqua

DI RICCARDO OLDANI



TESTATO IN LABORATORIO

L'efficacia dello Ionator Exp è stata testata in laboratorio negli Stati Uniti in base ai protocolli stabiliti dall'Epa, l'Agenzia americana per la protezione dell'ambiente, a cui devono sottostare tutti i prodotti per l'igiene. Secondo le prove, l'acqua ionizzata si mostra efficace nell'eliminare il 99,999% dei batteri presenti su una superficie sottoposta a uno spruzzo prolungato per 6 secondi. Uno dei vantaggi del dispositivo è ridurre l'esposizione del personale agli agenti chimici contenuti nei normali detersivi. Le importazioni in Italia sono iniziate nel 2011.

Pulire il piano di lavoro della cucina soltanto con l'acqua? Si può, e anche con ottimi risultati, impiegando una tecnologia nota da tempo e oggi applicabile anche a ristoranti e locali pubblici: quella dell'acqua ionizzata. Il principio di base che consente di igienizzare una superficie con questo sistema è molto semplice: si tratta di sottoporre la normale acqua di rubinetto a una debole corrente elettrica. L'acqua viene poi fatta passare attraverso una membrana a scambio di ioni, in modo tale da produrre microbolle caricate elettricamente, alcune con carica positiva, altre con carica negativa. Nel momento in cui viene spruzzata, l'acqua è ulteriormente sottoposta a un debole campo elettrico. Questo fa sì che l'acqua raggiunga la superficie da pulire portando con sé la carica elettrica, che resta attiva per circa 45 secondi, dopo i quali torna al suo stato naturale. Tanto è sufficiente per uccidere i germi presenti sulla superficie interessata dallo spruzzo.

Lo strumento che consente di effettuare questa operazione si chiama Ionator, ed è stato messo a punto da Activeion, una società americana che, per sviluppare il prodotto, ha messo a frutto una collaborazione tecnica con Tennant Company, altra società statunitense detentrica dei brevetti tecnologici. Il sistema ad acqua ionizzata ha infatti molti utilizzi anche in campo industriale, e non solo per la pulizia di grandi superfici,



ma anche in processi produttivi che richiedono la detersione accurata di determinati materiali.

Ora il sistema è disponibile anche per la ristorazione con il Ionator Exp, uno speciale spruzzatore, simile nelle dimensioni a un normale contenitore di detersivo, dotato però di un cappuccio particolare, che ionizza l'acqua al momento dell'applicazione sulla superficie da pulire. Il prezzo non è dei più economici. Negli Stati Uniti lo strumento è venduto a 369 dollari, ma in Europa il prezzo è superiore (per avere un'indicazione occorre rivolgersi al distributore per l'Italia, il Gruppo Zernike, gruppozernike.it). Il vantaggio sta soprattutto nella possibilità di pulire i piani di lavoro durante le lavorazioni, senza temere di contaminare gli alimenti con detersivi o sostanze chimiche. L'impiego di disinfettanti o prodotti simili per la pulizia serale della cucina o per quella di apertura è consigliabile, anche nell'ottica di una corretta procedura Haccp. ○