

Teste do Poder Bactericida do Sistema RestoClean com o Produto RestoClean X10

Para a avaliação do poder bactericida do Sistema RestoClean, foi realizado o seguinte procedimento:

Uma assadeira foi contaminada previamente com uma mistura de microrganismos indicadores de condições higiênico-sanitárias (Coliformes a 45°C, Staphylococcus sp. e Pseudomonas sp). Após a contaminação com esta mistura conhecida de microrganismos procedeu-se à coleta da amostra inicial (Amostra 1) utilizando um suabe esterilizado, solução salina fosfatada tamponada e um esquadro padrão de 50 cm² (Silva Jr. 2010; APHA 1992). Após a coleta da amostra inicial a assadeira foi colocada durante uma hora imersa no Sistema RestoClean que já estava no vigésimo nono dia de utilização, em seguida foi retirada e após resfriamento foi coletada a segunda amostra (Amostra 2) utilizando o mesmo procedimento.

Como teste complementar foi coletada a solução do Produto RestoClean X10 para avaliação microbiológica. Após as coletas as amostras foram encaminhadas ao laboratório para processamento das análises, sendo realizada a contagem padrão em placas da mistura de microrganismos utilizando Agar Padrão incubado a 35°C por 48 horas.

Resultados:



Amostra 1:
Contagem Padrão em Placas: > 10⁶ UFC/cm²
(Contaminação proposital inicial)



Amostra 2:
Contagem Padrão em Placas: < 1 UFC/cm²
(Após utilização do Sistema Restoclean)
Critério satisfatório: Até 50 UFC/cm²

Conclusões:

As análises microbiológicas realizadas com as amostras 1 e 2 revelaram que o Sistema RestoClean tem poder bactericida para bactérias na forma vegetativa ocorrendo redução total dos microrganismos testados. O critério sugerido para superfícies é até 50 UFC/cm² e ausência de coliformes fecais (coliformes 45°C), Staphylococcus coagulase positiva e Pseudomonas sp. (Silva Jr, 2010)

A análise da solução do produto RestoClean revelou contagem padrão em placas < 1 UFC/ml e ausência de bactérias esporuladas indicando que a Solução RestoClean X10 não estava contaminada com microrganismos patogênicos nem indicadores de condições higiênico-sanitárias. Estes resultados foram possíveis porque o Sistema RestoClean opera com temperatura de 80°C, que em 10 minutos, elimina todas as formas microbianas vegetativas.

Os resultados das análises realizadas permitem concluir que, mesmo no último dia de utilização, o Sistema RestoClean demonstrou excelente efeito desinfetante na superfície das assadeiras avaliadas, lembrando que o Sistema RestoClean pode ser utilizado continuamente mesmo que o produto apresente saturação alta de gordura, sem interferir na eficácia do Sistema nem na qualidade final dos utensílios (vide folheto de tempo de limpeza RestoClean).

Bibliografia de Apoio:

- Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods – 3 ed, APHA, 1993, USA.
- ICMSF International Commission on Microbiological Specifications for Foods, APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos, Liv. Varela, 1997, Brasil.
- Silva Jr., E.A., Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos, Liv. Varela, 6 Ed, 2010, Brasil



Dr. Eneo Alves da Silva Jr.
Responsável