

AgION TECHNOLOGIES e AgPOLYMER INTRODUCONO NEL MERCATO CASEARIO UNA NUOVA GENERAZIONE DI CHEESE COATINGS.

La partnership ridurrà la crescita microbica nei polimeri di rivestimento dei formaggi.

Wakefield, MA USA - 24 aprile 2007

Per alcuni tipi di formaggi la muffa è una parte integrante caratteristica, ma il maggior numero di persone non vuole i formaggi ammuffiti.

Quando i microbi compromettono i prodotti caseari, il vostro naso è il primo ad accorgersene.

Aprire un frigorifero che contiene dei formaggi ammuffiti può essere un'esperienza scioccante.

Per questo AgION Technologies, fornitore leader di soluzioni antimicrobiche a base di ioni di argento, annuncia la partnership con AgPOLYMER per incorporare la sua naturale tecnologia antimicrobica nel Cheese coating (materiale di ricopertura o rivestimento di formaggi interi a crosta non edibile) per inibire la crescita di muffa e batteri.

AgION offre il solo naturale e sicuro antimicrobico approvato nel processo del food e nel food service esistente oggi nel mercato.

Gli amanti del formaggio possono gioire, poiché la tecnologia antimicrobica Agion, ha creato delle superfici self-cleaning (auto-pulenti) per i cheese coatings, per far sì che i microbi stiano lontani dal formaggio, affinché il vostro naso non debba più subire esperienze traumatiche.

“La nostra partnership con Agion ci consente di trasformare il modo in cui i prodotti caseari saranno meglio protetti utilizzando la tecnologia antimicrobica” ha affermato Vittorio Capra, Presidente di AgPOLYMER. “La nostra esperienza nel creare polimeri per il cheese coating insieme alla Tecnologia Agion ci fornisce la piattaforma di lancio per introdurre sul mercato il primo cheese coating a base di ioni di argento”.

“AgION continua a fornire soluzioni sempre più avanzate per le industrie, là dove, l'introduzione della tecnologia antimicrobica può essere usata per migliorare la qualità del prodotto” ha dichiarato Ginger Merrit, Vice President of Worldwide Marketing per AgION Technologies. “Siamo stati in grado di soddisfare le specifiche richieste di AgPOLYMER in modo tale che gli permetteranno di commercializzare un prodotto unico per l'industria casearia Europea”.

Gli antimicrobici AgION sono registrati dall'EPA per l'uso nei food processing e sono approvati dall'EPA e FDA per il food contact surfaces.

Gli antimicrobici sono registrati e approvati dall'EFSA nella Direttiva Europea dei Prodotti Biocidi (BPD).

Gli antimicrobici AgION sono inclusi nella lista USDA dei prodotti non-foods per gli impianti alimentari.

I prodotti AgION hanno una certificazione NSF51 per i processi e gli equipaggiamenti per il food, come pure l'NSF Standard 42 per l'incorporazione della tecnologia dentro il carbon block water filter systems.

Ulteriori informazioni sui prodotti e tecnologie AgION si possono trovare in:

www.agion-tech.com

Per quanto riguarda i prodotti Agpolymer è possibile trovare altre informazioni sul sito:

www.AgPolymer.com