

Realco verlengt de vervaldatum van voedingsproducten!

De uiterste Consumptiedatum heeft ernstige gevolgen als je weet dat in Europa elk jaar 88 miljoen ton voedsel wordt weggegooid, wat 143 miljard euro kost. Dit is verontrustend, zowel op ethisch en ecologisch als sociaaleconomisch vlak. Het heeft immers een directe impact op de producent, verwerker, distributeur, handelaar en uiteraard de consument.

Goed nieuws: voortaan kan deze termijn wel worden verdubbeld! Deze revolutionaire vaststelling heeft de marktleider uit Louvain-La-Neuve op het vlak van hygiëneoplossingen op basis van enzymen internationaal bekendgemaakt.

Gerennommeerde partners als de universiteit van Luik en Genalyse Partner onderschrijven de wetenschappelijke conclusies na twee jaar onderzoek dat in samenwerking met befaamde industriëlen werd gevoerd en gefinancierd werd door het Waals Gewest.

Louvain-la-Neuve, 22 september 2020. Het project met de naam 'Biofilm Expert' analyseert de impact van verschillende schoonmaakprotocollen, waaronder de invoering van een regelmatige schoonmaak met enzymen, op de kwaliteit en dus levensduur van voedingsmiddelen in de heel gevoelige sectoren kant-en-klaar maaltijden, gemeenschappelijke keuken, kaasproductie, uitsnijderijen en slagers.

*"Ons uitgangspunt was relatief eenvoudig: de microbiologische kwaliteit van de installaties staat in verhouding tot de kwaliteit van het afgewerkte product. Als de productie-infrastructuren besmet zijn met bedervende bacteriën, dan kunnen deze het voedsel besmetten dat dan sneller bedorven raakt", zegt **Laurent Delhalle, Senior Scientist in de afdeling Food Science van de universiteit van Luik.** "Wat moeten we dan doen om de risico's op microbiologische besmetting in de hele productieketen zo veel mogelijk te beperken?" We hebben de resultaten na een schoonmaak op basis van traditionele chemie vergeleken met die na behandelingen met enzymen in verschillende frequenties."*

De reinigingsmiddelen met enzymen hebben de bijzondere eigenschap dat ze de biofilms aanvallen. Dit natuurlijke schild beschermt 99% van de bacteriën die zo tot wel duizend keer meer bestand worden tegen traditionele schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen, evenals tegen andere externe stressfactoren zoals temperatuur, chemische stoffen en mechanische kracht. Deze broeihaarden van bacteriën die bij hun doortocht voedingsmiddelen besmetten, vermenigvuldigen zich ongehinderd en zijn soms zelfs ziekteverwekkend. Het volstaat om te denken aan de even ernstige als onvoorziene besmettingen van het type *Listeria*, *Salmonella*, *E.coli* enz. Enzymen beschadigen het membraan van de biofilms zodat de bacteriën grondig kunnen worden ontsmet: de infrastructuur is bijgevolg uiterst schoon en het risico op besmetting van voedingsmiddelen is afgenomen.

*"Op basis van honderden uiterst nauwkeurige monsternames konden we wetenschappelijk bewijzen dat de verwijdering van de biofilms op de oppervlakken en de gebruikte middelen tijdens het fabricageproces de kwaliteit van de afgewerkte levensmiddelen verbeteren en dus hun bewaartermijn verlengen", preciseert **Sébastien Fastrez, R&D Director bij Realco.** "In het concrete geval van verse hamburgers, waarvan de productieketen regelmatig en preventief werd behandeld met oplossingen met enzymen van Realco, gingen we zelfs van 11 naar 24 dagen."*

Dit onderzoeksproject was mogelijk dankzij de financiering van DGO6 (het Portaal van Onderzoek en Technologieën in Wallonië). De conclusies zijn net gepubliceerd in het Zwitserse magazine Frontiers, een van de meest vooraanstaande wetenschappelijke bladen in de wereld van microbiologie.

*"In het licht van de talrijke ecologische en sanitaire uitdagingen is het een absolute must dat we de voedselverspilling en de druk op de sector verminderen," besluit **George Blackman, CEO van Realco.** "Door de kwaliteit en dus de bewaartermijn van de producten in de sector van voedselverwerking en professionele keukens aanzienlijk te verbeteren, hebben we dat kunnen bewijzen wat geen enkel chemisch schoonmaakmiddel heeft kunnen verwezenlijken."*

Over Realco:

Realco, gevestigd in het wetenschapspark van Louvain-la-Neuve, beschikt over meer dan 30 jaar ervaring op vlak van milieubiotechnologie. Dit Belgisch bedrijf verlegt de grenzen van de klassieke chemie door de ontwikkeling, productie en distributie van reinigingsoplossingen en –procedures op basis van enzymen. Zo is Realco uitgegroeid tot de wereldleider op het gebied van hygiëne en enzymatische ontsmetting, en effende het zo het pad naar performantere, goedkopere en milieuvriendelijkere oplossingen. Dankzij de constante investeringen in R&D biedt Realco betrouwbare oplossingen aan voor zowel particulieren als de agrovoedingsindustrie en de collectieve en commerciële restauratie (ziekenhuizen, scholen, fabrieken, enz.). Het bedrijf telt meer dan 50 werknemers en kan een significante stijging van zijn zakencijfer voorleggen. Bovendien kan het rekenen op een afdeling in de Verenigde Staten (Realzyme) om de trans-Atlantische verkoop te dynamiseren.

Voor meer info:

Vademecom Vincent Morrens 0475.93.25.16 vm@vademecom.be	Realco Valentine Neiryck 0479.87.59.10 valentine@realco.be
---	--