

FARMACEUTICA e COSMETICA



CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA NELL'INDUSTRIA FARMACEUTICA e COSMETICA

I prodotti farmaceutici e cosmetici non sterili possono presentare microorganismi contaminanti, responsabili del deterioramento del prodotto, con conseguente perdita delle sue proprietà, e dell'insorgenza di patologie anche gravi nel consumatore.

Numerosi sono i fattori che contribuiscono all'insorgenza di contaminazioni da microorganismi (batteri, lieviti, muffe e spore), quali: la presenza di patogeni all'interno delle materie prime, i processi produttivi, il personale, le condizioni di stoccaggio e la conformazione e la conservazione dei materiali d'imballaggio.

UNA SOLUZIONE BASATA SULLA SCIENZA

La tecnologia di ultima generazione PC Engineering Srl rappresenta per l'industria farmaceutica e cosmetica un'alternativa sicura ed efficace per il mantenimento di un elevato livello di sicurezza microbiologica.

L'ozono, utilizzato in modo costante e controllato per la sanificazione delle materie prime e per la disinfezione delle aree di lavorazione e confezionamento, contribuisce a mantenere l'alta qualità e l'elevata sicurezza microbiologica delle materie prime e, di conseguenza, del prodotto farmaceutico e/o cosmetico finale.

SICUREZZA ED EFFICACIA OTTIMALI

L'esclusivo sistema di controllo a circuito chiuso della concentrazione di ozono ed la possibilità di avere un controllo remoto forniscono una sicurezza d'efficacia ed un sistema reportistico ottimali.

I sensori di cui sono provvisti i nostri generatori mantengono la concentrazione di ozono al livello stabilito dall'utente, permettendo una adattabilità dell'intero sistema ad ogni tipo di esigenza.

Il dispositivo include dei sensori di qualità dell'aria, che assicurano costantemente che le concentrazioni di ozono nell'ambiente di lavoro rispettino ampiamente gli standard di sicurezza.

Il servizio di controllo remoto consente di registrare costantemente i parametri del sistema e fornisce report dettagliati ed avvisi di allarme automatizzati.

FATTI SALIENTI

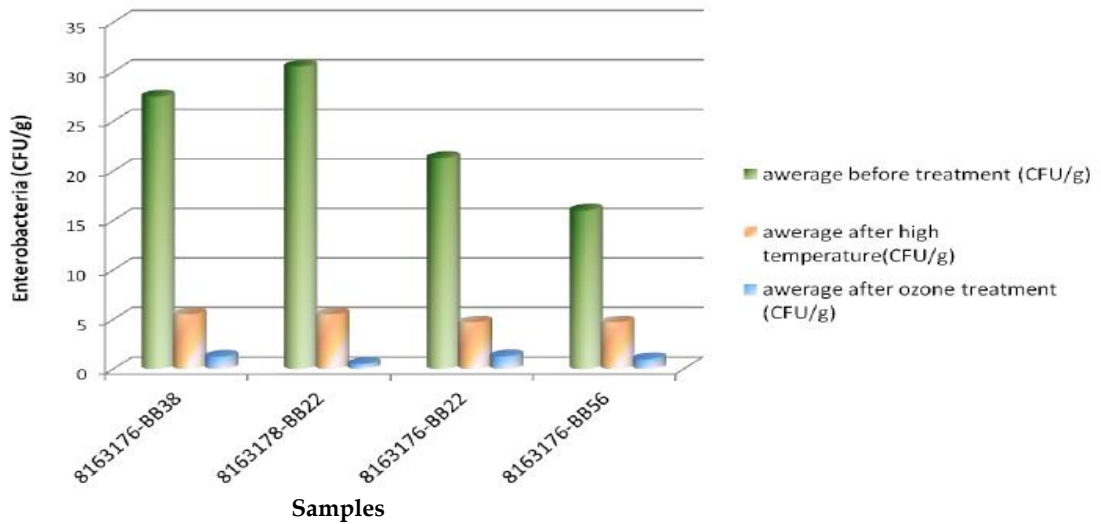
Riduce la contaminazione ad opera di microorganismi:

- Elimina efficacemente batteri, lieviti, muffe e spore
- Blocca la sporulazione
- Incrementa la sicurezza delle materie prime
- Previene la cross-contaminazione



Efficacia del trattamento con ozono sulla qualità microbiologica delle materie prime impiegate nell'industria farmaceutica e cosmetica

Gli Enterobatteri possono essere molto resistenti, anche alle alte temperature e dannosi per la salute umana, causando patologie al sistema gastroenterico.



Il solo trattamento con alta temperatura non è sufficiente a ridurre significativamente il titolo di Enterobatteri. Al contrario, il trattamento combinato di temperatura elevata e fumigazione con ozono gassoso, ha reso possibile l'eliminazione quasi totale dei patogeni in esame.

Effetto microbica ad ampio spettro dell'ozono: azione dell'ozono sulla microflora

