

***Silestone Institute celebra una conferencia sobre Tecnología Antibacterias y Seguridad Alimentaria en Anuga 2011 (Colonia, Alemania)***

**Nuevos avances en Tecnología Antibacterias para satisfacer la demanda de Seguridad Alimentaria en la sociedad actual**

- **La Profesora Emily Hunt, de la West Texas University, ha expuesto sus últimas investigaciones sobre nuevas aleaciones metálicas nano-estructuradas como potentes agentes antibacterianos y su aplicación en superficies y revestimientos para aumentar la Seguridad Alimentaria**
- **Hans-Werner Bellin, Ingeniero Mecánico del European Engineering & Design Group, ha mostrado cómo la ingeniería y el diseño higiénico en los procesos de fabricación de los alimentos contribuyen a la obtención de productos finales más saludables**

**Barcelona, 13 de octubre de 2011.** Conocer mejor las tecnologías antibacterias y analizar cómo la industria puede satisfacer la creciente demanda de seguridad e higiene en el sector de la alimentación a través de la tecnología y el diseño higiénico. Con estos objetivos, **Silestone Institute** ha reunido a expertos en Seguridad Alimentaria en el marco de Anuga 2011, feria líder en el sector de la alimentación y bebidas, celebrada en Colonia (Alemania) entre el 8 y el 12 de octubre.

Los temas protagonistas en esta conferencia han sido la tecnología, I+D, últimas tendencias en productos antibacterias y sus aplicaciones en Seguridad Alimentaria. En primer lugar, la Profesora Emily Hunt, doctora en Ingeniería Mecánica de la West Texas University, ha expuesto sus últimas y más punteras investigaciones sobre *Revestimientos antibacterias para superficies aplicados a la seguridad alimentaria.*

El fin es dar respuesta a la necesidad en la sociedad actual de soluciones innovadoras que contribuyan a reducir los agentes patógenos y la contaminación bacteriana en la industria alimentaria para evitar el riesgo potencial en la salud pública. Investigadores de ámbito mundial están respondiendo a esta demanda social. Para ello, la Doctora Hunt propone la utilización de nuevos materiales, ya que los métodos tradicionales de limpieza tales como rociadores de aerosol desinfectantes o toallitas son de eficacia limitada. Se trataría de utilizar aleaciones de metales como agentes que actúen de forma potente en la neutralización de las bacterias y que puedan ser aplicadas en productos como la ropa, la higiene personal, las encimeras de cocina o los complementos para el baño. Estas nuevas aleaciones metálicas nano-estructuradas, obtenidas por la síntesis de combustión, son creadas por una reacción provocada por la propagación de una ola de calor que sintetiza estos elementos y les confiere cualidades antibacterianas.

Hans-Werner Bellin, Ingeniero Mecánico del European Hygienic Engineering & Design Group (EHEDG), ha mostrado cómo la ingeniería y el diseño higiénico en los procesos de fabricación de los alimentos contribuyen de manera significativa a la obtención de productos finales más saludables. En su ponencia *Sociedad y tecnología antibacterias: cómo la industria puede satisfacer la creciente demanda de seguridad e higiene*, Bellin ha mostrado cómo la tecnología se complementa y se suma a las investigaciones científicas para obtener productos que cumplan con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. La principal prioridad es conseguir la máxima limpieza y desinfección tanto en los materiales como en los productos utilizados en la industria alimentaria. Para conseguirlo, las mejores soluciones pasan por el diseño higiénico de la maquinaria industrial, la creación de buenas prácticas en los procedimientos de limpieza y en el uso de superficies antibacterias que contribuyan a la mejora de la higiene y la salud de las personas. Bellin aconseja al sector alimentario el uso de maquinaria específicamente diseñada bajo las directrices de la EHEDG. Por último, propone al consumidor final elegir productos de fácil limpieza para evitar el crecimiento y la propagación de bacterias nocivas.

### **Una sociedad que demanda productos cada vez más seguros**

Durante la conferencia, Santiago Alfonso, Secretario General de Silestone Institute, ha resaltado la importancia del papel del consumidor, quien va a beneficiarse de todos estos avances en una sociedad que demanda productos cada vez más seguros y cuyas características antibacterias suponen un gran valor añadido.

En esta área de actuación **Silestone Institute** desempeña la tarea de desarrollar el conocimiento y difundir la información científica necesaria para que los profesionales y consumidores conozcan los últimos avances en tecnología y productos, así como buenas prácticas de higiene encaminadas a mejorar la salud y la calidad de vida de las personas.

**Silestone Institute** es una plataforma internacional dedicada al estudio y a la divulgación de la higiene en la cocina y en el baño, tanto en los espacios públicos como privados, con el objetivo de fomentar una forma y un estilo de vida saludables. Toda la información que divulga el Silestone Institute está avalada por su Consejo Asesor, integrado por expertos en diferentes áreas como seguridad alimentaria, cocina profesional, comunicación científica, productos de limpieza, arquitectura y diseño, hostelería y restauración, quienes ponen su conocimiento a disposición de los consumidores, los profesionales y la sociedad en general.



Para más información:

Miriam Pagador  
Silestone Institute  
Telf: 93 481 36 20  
[mpagador@ulled.com](mailto:mpagador@ulled.com)  
[www.silestoneinstitute.com](http://www.silestoneinstitute.com)  
[www.institutosilestone.com](http://www.institutosilestone.com)