

CERTIFICATO PERMANENTE ANTIBATTERICO PROTEZIONE DELLA SUPERFICIE

➔ **Candida albicans CCM 8215** Diminuzione dell'87,8%

Un tipo di lievito che a volte causa infezioni fungine orali e genitali nell'uomo. In particolare, questa micosi è una causa frequente di malattia e morte in soggetti immunocompromessi (AIDS, chemioterapia, trapianti di organi). Quando il sistema di difesa si indebolisce, l'infezione fungina si diffonde a tutto l'organismo e attacca gli organi interni. In questo stato di debolezza, il lievito innocuo diventa un fungo parassitario aggressivo e pericoloso. Nella fase iniziale, l'infezione è nascosta sotto la maschera di altre malattie, che la scienza medica considera come malattie separate. I sintomi possono assumere forme abbastanza diverse e non tutti possono essere citati qui.

➔ **Escherichia coli CCM 4517** Diminuzione dell'99,9%

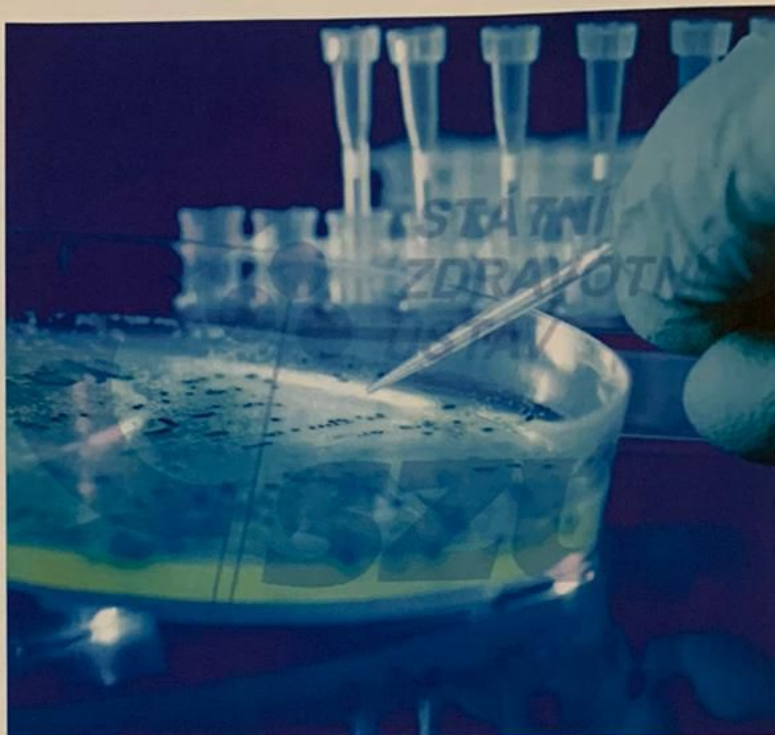
È un batterio patogeno, è altamente resistente, in un ambiente umido (nel bere e nelle acque reflue, nelle feci, ecc.) È vitale per un tempo relativamente lungo e può causare processi infiammatori acuti e cronici. Sopravvive quando vengono conservati cibi refrigerati o congelati. Questi batteri possono essere trovati in carne cruda o poco cotta, latte crudo e prodotti lattiero-caseari, verdure crude e succo di mela non pastorizzato.

➔ **Salmonella typhimurium**

Le più importanti malattie umane causate dalla salmonella comprendono la febbre tifoide, il paratifo addominale e la salmonellosi alimentare. Dopo aver ingerito cibo contaminato, la salmonella penetra nell'intestino tenue, dove si moltiplica rilasciando sostanze tossiche che penetrano nella circolazione linfatica e nel sangue. In genere, le uova vengono trasferite all'uomo (dopo un trattamento chimico del guscio d'uovo mal trattato) e la carne viene contaminata da una manipolazione impropria.

➔ **Staphylococcus aureus** Diminuzione dell'99,6%

I batteri sono un grave problema sia per la salute che per l'industria alimentare. I principali rischi sono l'elevata resistenza dei biofilm agli agenti antimicrobici, ai detersivi e ai disinfettanti e la possibilità di trasferimento di geni di resistenza tra le cellule dei biofilm. I prodotti alimentari possono essere contaminati con *S. aureus* da animali, dall'ambiente o dall'uomo durante il processo di produzione, principalmente da strumenti di lavoro e operatori del settore alimentare.



Testato da SZU
Istituto sanitario statale della
Repubblica ceca
Durata della protezione garantita di 21 giorni

Il trattamento con nano protezione antibatterica riduce al minimo la sopravvivenza di microrganismi, batteri e lieviti dannosi, che vengono trasmessi toccando la superficie contaminata

➔ **Streptococcus pyogenes** Diminuzione dell'99,7%

È principalmente patogeno per l'uomo ed è l'unica fonte naturale di infezione. È l'agente causale delle infezioni respiratorie, cutanee, sistemiche e la causa delle sequele sterili post-streptococciche. Gli streptococchi sono per lo più trattati con antibiotici, ma anche loro sono sempre più resistenti agli antibiotici.

 **HURRICANE NANOPROTECT,**
Via Millepertiche 32, 30024 – Musile di Piave
E-mail: hurricane.nano@gmail.com
Telefono: + 388 887 1861,
www.myhurricane.org