

Boletín Técnico N° 003

SUSTITUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR PROVIGERM

Mediante este boletín técnico la empresa **PROVINAS** desea presentar de forma clara y objetiva las razones por las cuales se debe reemplazar el uso de hipoclorito de sodio como desinfectante en áreas por el producto **PROVIGERM**, limpiador germicida de características desarrolladas y mejoradas con amonio cuaternario como principio activo.

Este boletín surge como respuesta a la necesidad planteada por muchas empresas de querer reemplazar la sustancia Hipoclorito de Sodio de uso tradicional en la desinfección de áreas y equipos. Nuestra empresa cuenta con el producto llamado **PROVIGERM**, limpiador germicida y bactericida de amplio espectro a base de amonio cuaternario de gran eficiencia controlando bacterias Gram positivas y Gram negativas, hongos, virus, etc., hasta una dilución de 1 litro de producto por 80 litros de agua (1:80).

Mediante el siguiente cuadro se expondrán las características del Hipoclorito de Sodio y el **PROVIGERM** y mediante él se podrá determinar porqué el **PROVIGERM** es el producto apropiado para el reemplazo del Hipoclorito.

HIPOCLORITO DE SODIO	PROVIGERM
<i>Altamente corrosivo</i>	<i>Contiene inhibidor de corrosión</i>
<i>Volátil (Vapores irritantes)</i>	<i>No volátil</i>
<i>Fuerte agente oxidante</i>	<i>No reactivo</i>
<i>Maneja baja dilución</i>	<i>De alta dilución</i>
<i>Requiere enjuague</i>	<i>En alta dilución no requiere enjuague</i>
<i>Contaminante</i>	<i>Biodegradabilidad >90%</i>
<i>Solución inestable</i>	<i>Solución estable</i>

Como se puede observar, el Hipoclorito presenta muchas desventajas que han exigido su reemplazo y las propiedades que manifiesta el **PROVIGERM** lo hacen el producto apropiado para este objetivo. Es un producto excelente para desinfección de pisos, equipos, áreas y superficies en general sin incidencia nociva para la salud de los usuarios y repercusiones medioambientales.

El **PROVIGERM** ha sido difundido y ha sido de gran aceptación a nivel nacional en empresas tales como de alimentos, centros de acopio, envasadoras de gaseosas, salsamentarias, mataderos, frigoríficos, casinos, clínicas, empresas lácteas, empresas cárnicas, laboratorios, etc.

FRANKLIN EDUARDO MEZA VERA – ING QUIÍMICO UIS
Departamento Técnico