



Boletín Técnico N° 003

Fecha: Septiembre de 2006

Autor: Franklin Eduardo Meza Vera – Ing. Químico UIS

Departamento Técnico

SUSTITUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO POR SANTIKUAT

Mediante este boletín técnico la empresa **PROINAS** 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 SANTIKUAT, limpiador germicida de características desarrolladas y mejoradas.

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 SANTIKUAT, 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 SANTIKUAT y mediante él se podrá determinar porque el SANTIKUAT es el producto apropiado para el reemplazo del Hipoclorito.

HIPOCLORITO DE SODIO

*Altamente corrosivo
Volátil (Vapores irritantes)
Fuerte agente oxidante
Maneja baja dilución
Requiere enjuague
Contaminante
Solución inestable*

SANTIKUAT

*Contiene inhibidor de corrosión
No volátil
No reactivo
De alta dilución
En alta dilución no requiere enjuague
Biodegradabilidad >90%
Solución estable*

Como se puede observar, el Hipoclorito presenta muchas desventajas que han exigido su reemplazo y las propiedades que manifiesta el SANTIKUAT 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.

Boletín Técnico N° 003 – Sustitución de hipoclorito de sodio

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

FRANKLIN EDUARDO MEZA VERA – ING QUÍMICO UIS
Departamento Técnico