

Newsletter Januari 2000

Persbericht

Contact: Vivienne Gaskell
Vice-President
Corporate Communications
Ion Beam Applications
Tel 32 10 47 59 71
E-mail : info-worldwide@iba.be

Louvain-la-Neuve, België
(Ook gepubliceerd in ST. PAUL, Minnesota, en CHICAGO, Illinois, USA, 19 januari 2000 - 8 uur)

19 januari 2000

Embargo tot 19 januari 2000 om 17.00 uur

ECOLAB INC. EN IBA KONDIGEN EEN SAMENWERKING AAN OP HET GEBIED VAN VOEDSELVEILIGHEID

EEN NIEUWE PASTEURISATIETECHNOLOGIE ZAL DE VOEDINGSINDUSTRIE IN STAAT STELLEN OM PRODUCTEN VEILIGER TE MAKEN VOOR DE VERBRUIKER

Dankzij de samenwerking tussen Ecolab Inc, de marktleider op het gebied van systemen en diensten ter bevordering van de hygiëne in de voedingsindustrie, de zuivel, de drankindustrie en de farmaceutische sector, en Ion Beam Applications (IBA), 's werelds nummer één op het gebied van sterilisatie en ionisatie, zullen de meest geavanceerde middelen ter beschikking gesteld worden om de voedselveiligheid bij de verwerking van vlees, gevogelte en andere voeding te verbeteren.

De combinatie van Ecolabs ervaring in de hygiënische en oppervlaktebehandeling van voedingsproducten met de pasteurisatietechnologie van IBA en zijn managementdiensten, bieden de voedingsverwerkende sector het meest actuele en het meest complete dienstenpakket om de veiligheid van zijn voedingsproducten te waarborgen. Als een resultaat van deze samenwerking zal Ecolab vanaf nu de exclusieve rechten hebben om aan de voedselverwerkende industrie de gepatenteerde deeltjesversnellers van IBA aan te bieden, die een veel snellere doorvoer hebben dan gelijk welke andere actuele US-technologie. Dankzij deze samenwerking zal de voedselverwerkende industrie een beroep kunnen doen op een volledig dienstenpakket, gaande van de installatie van uitrusting en pasklare consultantdiensten tot het leveren van pasteurisatiediensten, hetzij bij de klant zelf, of in één van IBA's centra.

IBA's meest vooruitstrevende systeem, de Rhodotron® deeltjesversneller, combineert de mogelijkheden van e-stralen met de pasteurisatietechnologie door middel van X-stralen in één enkele eenheid. De eenheid levert beide technieken met verschillende vermogens en biedt zo aan de voedselverwerkende industrie de mogelijkheid om ook voedingsproducten te pasteuriseren die te dik zijn voor de traditionele elektronenbestraling. De voedingsproducten kunnen gepasteuriseerd worden in hun afgewerkte verpakking, waardoor de voedselverwerkende bedrijven geen extra uitgaven meer hebben voor bijkomende verpakking en goederenbehandeling zoals dat het geval is bij de traditionele bestraling met elektronen. IBA's technologie voor koude pasteurisatie en managementdiensten worden ingezet voor de eliminatie van een groot aantal potentieel schadelijke bacteriën die in de voeding voorkomen. De belangrijkste daarvan zijn E.coli 0157:H7, Listeria monocytogenes, Camylobacter jejuni en Salmonella.

"Bij Ecolab willen we onze klanten uit de voedingsverwerkende sector de allerbeste technologie en diensten aanbieden zodat ze aan de hoogste normen inzake kwaliteit en veiligheid van hun voedingsproducten kunnen voldoen," zegt Bill Mathison, vice-voorzitter van Ecolab en algemeen directeur, Food & Beverage, Noord-Amerika. "Door de toevoeging van IBA's gepatenteerde spitstechnologie voor koude pasteurisatie en IBA's ervaring zullen we onze klanten een krachtig wapen kunnen bieden in de strijd om de veiligheid van hun voedingsproducten voor de consumenten te waarborgen."

"Volgens ons is het van vitaal belang dat de voedselproducenten begrijpen dat er talrijke interventies vereist zijn om veilig voedsel te waarborgen. Het is enkel door de meest geavanceerde bestralingstechnieken te combineren met de beste hygiënesystemen en -producten dat de producenten tegenover de consumenten werkelijk waarborgen kunnen bieden wat betreft de kwaliteit en de veiligheid van hun voedingsproducten," zegt Pat Adams, voorzitter van de Food Safety Division, IBA. "Ecolab is erin gespecialiseerd zijn klanten te helpen om de veiligheid van hun producten en de waarde van hun merken in stand te houden en het is voor ons een genoegen daaraan te kunnen meewerken."

Ecolab is 's werelds nummer één voor de ontwikkeling en de marketing van hygiënesystemen en -diensten voor de institutionele, de voedselverwerkende en de farmaceutische markten.

IBA is 's werelds grootste ontwerper en producent van de gepatenteerde pasteurisatietechnologie op basis van de IBA's deeltjesversnellers. De business unit "Sterilizatie en Ionizatie" heeft haar hoofdzetel in Oak Brook, Illinois en beschikt over een groeiend netwerk van 37 multi-technologische centra verdeeld over de hele wereld. In de Verenigde Staten zijn er 23 centra die diensten leveren aan de gezondheidssector, de consumptiesector, de cosmetica en de voedingsindustrie.

[Voor verdere informatie, gelieve ons te contacteren.](#)

Er is meer pers- en beleggingsinformatie over Ecolab beschikbaar op het Internet op <http://www.Ecolab.com>.