

ANCHE I PRODOTTI NATURALI POSSONO INQUINARE...

Succo di LIMONE e ACETO Bianco

Senza prendere troppo alla lettera ciò che affermiamo nel titolo, vediamo di spiegarci meglio...

Titolo volutamente eccessivamente provocatorio per dire che abusi o utilizzi impropri di alcune sostanze possono creare difficoltà all'ambiente che ci circonda e che le deve smaltire riassorbendole. Non parliamo quindi Parliamo quindi di inquinamento vero e proprio, che avvelena il pianeta, ma di un modo di utilizzare al meglio, consci delle caratteristiche, ciò che abbiamo a disposizione. Anche se completamente naturali e biodegradabili, alcune sostanze o materie prime richiedono tempi e sforzi maggiori da parte per l'ambiente per essere metabolizzate e riutilizzate in maniera "innocua". Quindi anche all'interno del panorama "tutto naturale" possiamo optare per la scelta di componenti che più o meno svolgono le stesse funzioni ma che hanno impatto diverso sull'ambiente stesso.

L' esempio che vogliamo fare riguarda la nostra produzione e è relativo all'utilizzo dell'Aceto Bianco (principio attivo ACIDO ACETICO) e del Succo di Limone (principio attivo ACIDO CITRICO). Non sono paragonabili al 100%, ma di sicuro sono ambedue commestibili e compatibili con il nostro organismo, tanto è vero che vengono utilizzati quotidianamente in ogni angolo del mondo. Le loro caratteristiche si differiscono ma per quanto riguarda il loro utilizzo all'interno di formulazioni detergenti o igienizzanti, possiamo semplificare dicendo che sono quasi sostituibili uno con l'altro (non ce ne vogliano i colleghi chimici per questa eccessiva semplificazione). Nei prodotti detergenti e igienizzanti per le superfici per le apparecchiature vengono utilizzati in concentrazioni (acidità) maggiori di quelle adatte al consumo umano, restando comunque e sempre nei limiti di sicurezza per cose e persone e ben lontani dai rischi e dai pericoli che le loro forme concentrate possono causare, anche se chimicamente definiti acidi "deboli".

Tagliamo corto e veniamo all'essenza di questo articolo: pur essendo tutti e due prodotti naturalmente per fermentazione organica hanno un impatto diverso sull'ambiente quando si tratta di essere riassorbiti.

L'ACIDO CITRICO è circa 53 VOLTE MENO INQUINANTE dell'ACIDO ACETICO. Detto in parole povere la natura fa uno sforzo 53 volte inferiore per riassorbire il Succo di Limone rispetto all'Aceto Bianco.

Per questo motivo stiamo riformulando e testando i nostri prodotti in modo da garantirne la stessa efficacia senza l'utilizzo dell'Acido Acetico. Missione non impossibile che siamo certi di portare a termine, a conferma della nostra continua ricerca per ottenere prodotti sempre più performanti e sempre meno "pesanti da digerire".