# **Pandemi Döneminde Paletlerde Antibakteriyel Özellik Öne Çıkıyor**

**Perakende sektörü başta olmak üzere, seramik, mermer, kimya ve cam sektörlerinde kullanılan antibakteriyel özellikli EPAL paletlerin kullanımı pandemi döneminde daha da öne çıktı. Euro palet üreticisi EPAL, açık Euro palet değiş­tirme havuzunu ve değiştirilebilir paletlerin kalite güvencesini düzenleyen Avrupa’daki tek aktif palet kuruluşu olarak faaliyet gösteriyor. Uluslararası tescilli EPAL markası, palet kullanımında özellikle lojistikte tercih ediliyor.**

Pandemi sürecinin başlangıcından beri ticari faaliyetler ve iletişim şekli değişikliğe uğradı. Buna bağlı olarak ihti­yaçlarımız da şekillendi. Bakteri ve mikroplar temas yoluyla yüzeylerden, insanlardan ve diğer canlılardan bula­şıyor. EPAL paletlerin antibakteriyel olmasının bu noktada oldukça önemli olduğu bildiriliyor.

**Testlerden Geçti**

Dresden Ahşap Teknoloji Enstitüsü, EPAL Euro palet ve H1 plastik paletlerin mikrobiyal özelliklerini belirlemek için bir dizi laboratuvar testi yaptı ve inceleme­ler gerçekleştirdi. Buna göre, EPAL Euro Paletlerin, H1 plastik paletlere göre 13 kattan daha fazla antibakteriyel özelliğe sahip olduğu gözlemlendi. Bu araştırmalara göre, doğru ve düzenli temizlik koşuluyla yalnızca H1 plastik paletlerin değil, ahşap paletler üzerindeki bakteri ve mantarların da etkili şekilde yok edilebileceğinin kanıtlandığı ifade ediliyor. Prensip olarak bakteriler plastiğe nazaran ahşapta daha az hayatta kalır. Kullanılmış plastik paletlerin yüzeyindeki aşınmanın neden olduğu pürüzlü bölümlerin, bakteri üremesi için ideal bir alt tabaka sağladığını da belirten çalışmanın sonuçları; ahşabın, nicel olarak mikro organizmaların yayılmasını önleyen bazı doğal ve hijyenik özellikleri olduğunu da gösteriyor.

**Gıda Maddelerinde Tercih Ediliyor**

Dresden Ahşap Teknoloji Enstitüsü’nün yaptığı çalış­mada, EPAL Euro Paletlerin mikrobik özellikleri H1 plastik paletlerle karşılaştırıldı. Araştırmanın sonucunda ahşap üzerindeki bakterilerin plastikte olduğu kadar hayatta kalamadığı gözler önüne serildi. Dolayısıyla, mikropların kolayca üreyebileceği gıda maddelerinin taşınmasında ahşap palet­lerin kullanılabileceği söyleniyor. Ahşap paletlerin antibakteriyel özellikleri, plastik paletlerde de geçerli olduğu gibi, gıda maddelerinin üretim, nakliye ve depolan­ması aşamalarında hijyen prosedürlerine sıkı bir şekilde uyulmasına, paletlerin düzenli olarak temizlenmesine ve kalitelerinin sürekli izlenmesine bağlı olarak değişiyor. EPAL paletlerin antibakteriyel özelliğe sahip olmasının zararlı mikroorganizmaların yapısında bozulmaya neden olarak çoğalmalarının önüne geçtiği ve yok olmalarını sağladığı ifade ediliyor. EPAL’e göre, gıda ürünlerinin taşınması için palet seçimi yapılırken, piyasadaki çeşitli palet tiplerinin hijyen özellikleri göz önünde bulundurul­malı.

Küresel pandemiyle birlikte lojistik faaliyetlerinde de steril bir ortam sağlanması günümüzde daha da önem kazandı. Perakende sektörü başta olmak üzere, seramik, mermer, kimya ve cam sektörlerinde kullanılan antibak­teriyel özellikli EPAL paletlerin, olası riskleri en aza indir­mek için efektif bir yol sunduğu belirtiliyor. EPAL’in açıklamalarına göre, antibakteriyel özellikli EPAL paletler, kullanım süreci boyunca özelliğini yitirmiyor ve defalarca kullanılabiliyor.

**EPAL Hakkında**

**Uluslararası bir dernek olarak, Avrupa Palet Birliği e.V. [European Pallet Association e.V. (EPAL)], EPAL Euro palet değişim havuzunu düzenler. 1991 yılında değiştirilebilir Euro paletler için uluslararası bir dernek olarak kurulan EPAL, şu anda 30’dan fazla ülkede ulusal dernekler ve ajanslarla aktif çalışmaktadır.**

[**www.epalturkiye.com**](http://www.epalturkiye.com)

**Detaylı bilgi için:**

**bahararay@armapr.com**