

Microbios: convidados de piedra del hogar

Productos de cobre colaboran en el aseo doméstico

- *De todos los bactericidas para el uso doméstico, el cobre es el único que no tiene contraindicaciones para la salud.*
- *Su efectividad ya ha sido comprobada incluso en hospitales.*
- *Estudios demuestran que las bacterias sobre superficies de cobre son eliminadas por completo en sólo 90 minutos.*

Marzo 2008.- Su hogar vive a diario con miles de huéspedes que usted de seguro no ha invitado. Los microbios son los convidados de piedra de todos los hogares, incluso de los que aparentemente lucen impecables. En el baño, alfombras, ropa e incluso la taza en la que toma café todas las mañanas, ellos están presentes, aunque usted no los vea.

Aunque el 99% de todos los gérmenes son inofensivos para los humanos, e incluso sirven de protección contra microorganismos dañinos, cerca de 3 mil otros gérmenes son conocidos por causar enfermedades, e incluso la muerte.

Estudios recientes han demostrado que el cobre es uno de los mecanismos más eficientes para prevenir la proliferación de bacterias, tanto así que algunos hospitales norteamericanos han comenzado a cambiar sus artículos médicos de acero por cobre, ya que éste ha resultado más efectivo en contra de bacterias resistentes a antibióticos.

Para el uso doméstico también existen alternativas. La industria ha desarrollado productos de consumo fabricados de cobre puro, recubrimientos de cobre y artículos infundidos de óxido de cobre.

Para los asmáticos, por ejemplo, existe ropa de cama impregnada con óxido de cobre, cuyos testimonios indican que han reducido sus estados asmáticos como también la necesidad de medicamentos.

En la cocina, los productos de cobre ayudan a prevenir la contaminación cruzada. Superficies como mesones también son fabricados de cobre, así como lavaplatos, manillas de puertas, barras para sujetarse y otros elementos de baño. También algunas pinturas tienen añadidos elementos de cobre con función bactericida. Un nuevo producto de cobre antimicrobiano es utilizado en refrigeradores, para prevenir el crecimiento de algas y bacterias.

De acuerdo a la investigación en la Universidad de Southampton en el Reino Unido, los microorganismos permanecen vivos en superficies de acero inoxidable por más de tres días, mientras que sobre el cobre, son eliminados en sólo 90 minutos.

Aunque se han desarrollado otros métodos más económicos para inhibir la proliferación bacteriana, tales como iones de plata, agua vaporizada, triclosán y radiación ultravioleta, el óxido de cobre es el único mecanismo que es no tiene contraindicaciones para la salud y al mismo tiempo, es capaz de eliminar todo tipo de bacterias resistentes a antibióticos, así como hongos y virus.

El cobre destruye las paredes de las células de los microbios, deteniendo su multiplicación.

El metal rojo es utilizado para mejorar la higiene desde hace siglos. Antes de que se reconociera la existencia de microorganismos, en el antiguo Imperio Romano se dieron cuenta de que el agua transportada a través de este metal era segura para beber.

El contacto permanente de las manos con accesorios de cobre, protege en forma natural de microorganismos que a simple vista no podemos ver.