



Purifier l'air

**airocide**<sup>®</sup>  
DEVELOPED BY NASA

**ABIOTECH**  
Technologie UV

Protège votre marque  
améliore votre rentabilité



### ➤ airocide<sup>®</sup> protège vos produits

Développée par la **NASA**, la technologie airocide<sup>®</sup> permet :

- ✓ d'éliminer les moisissures aéroportées et les mycotoxines
- ✓ de détruire les bactéries et levures présentes dans l'air
- ✓ de supprimer les COVs et gaz altérant les denrées ou les saveurs
- ✓ de détruire les micro-organismes trop petits pour être filtrés



**NASA**

**CE**

**FDA**  
APPROVED

PURIFICATEUR D'AIR



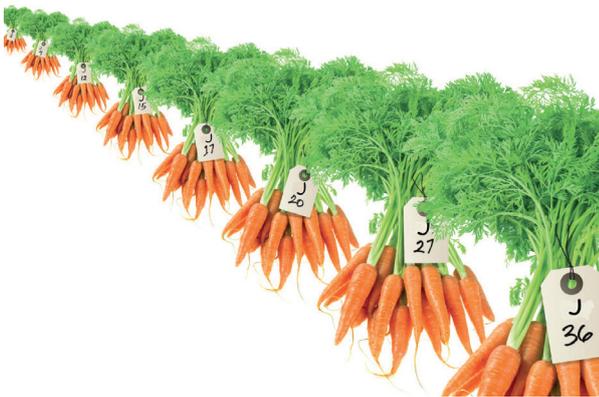
## ➤ L'hygiène est votre priorité

L'industrie alimentaire est confrontée à de nombreuses difficultés afin d'assurer la qualité, la traçabilité et la sécurité des aliments tout au long du processus de production.

Les contaminations aériennes sont fréquentes et peuvent engendrer des pertes importantes.

En outre, certaines bactéries comme *Listeria*, *Salmonella*,... présentent un risque réel pour la santé humaine.

Ces micro-organismes sont le plus souvent aéroportés, or la décontamination aérienne est rarement utilisée. airocide® est devenu un outil essentiel dans cette lutte quotidienne.



## ➤ airocide® permet de conserver plus longtemps

En détruisant les moisissures comme le *Botrytis* et les gaz comme l'éthylène qui accélèrent la maturation, airocide® permet de préserver les denrées en maintenant l'aspect originel et le poids des matières premières plus longtemps.

Les tests en laboratoire démontrent que l'installation d'airocide® dans une chambre froide permet de conserver en l'état originel :

- les carottes..... ↗ 20 jours
- le riz..... ↗ 110 jours
- les bananes..... ↗ 12 jours
- les roses coupées..... ↗ 21 jours

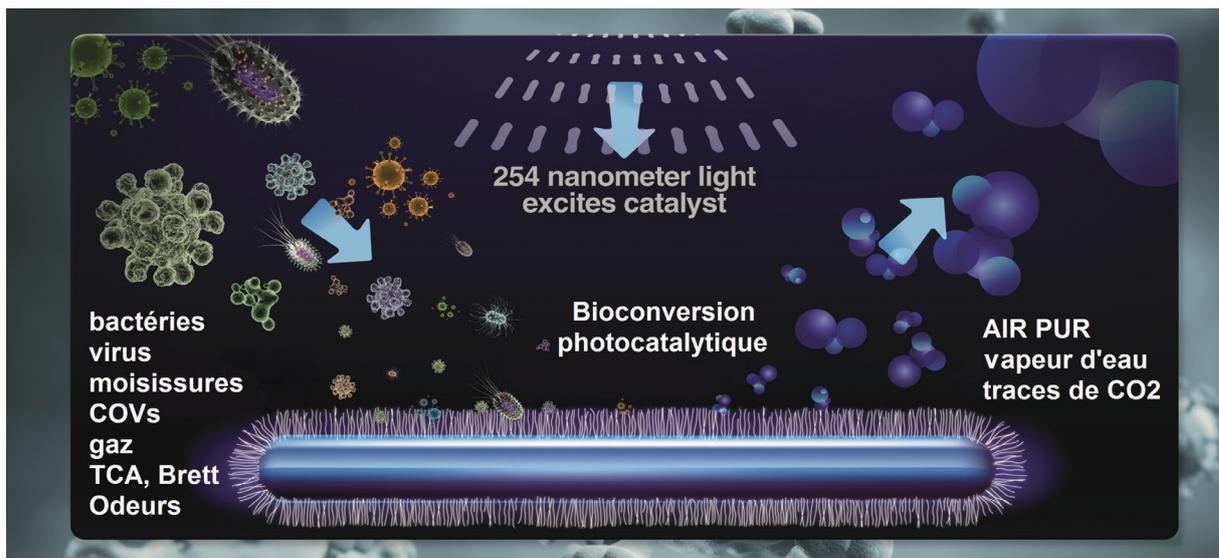


## ➤ airocide® détruit les bactéries, moisissures et levures

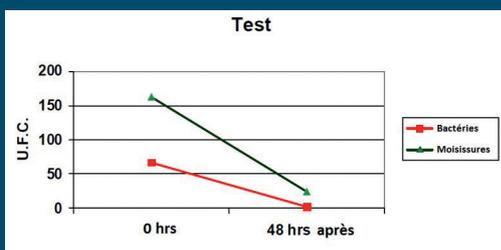
airocide® a prouvé son efficacité dans de nombreuses industries. La technologie de bioconversion photocatalytique **brevetée par la Nasa**, détruit en quelques heures **99,996% des micro-organismes** :

- > bactéries (Listeria, Salmonella, ...)
- > moisissures et champignons
- > levures

airocide® vous permet également de **réduire les risques professionnels**. Par exemple, les risques d'inhalation de moisissures (en particulier *Penicillium casei* ou *Penicillium roqueforti* ou acariens sur les croûtes des gruyères, bleus, cantal...) pouvant entraîner une alvéolite allergique ou pneumopathie d'hypersensibilité (maladie des poumons des fromagers).



## ➤ airocide® détruit les odeurs et gaz



Une étude menée pour le grossiste canadien Tomato Cooler a démontré l'efficacité d'airocide® dans le traitement des gaz d'éthylène dans ses chambres froides : les résultats montrent une baisse de 75% en 24 heures et 100% en 48 heures.



**airocide**<sup>®</sup>  
DEVELOPED BY NASA

- ✓ Préserve vos denrées
- ✓ réduit les risques de contamination
- ✓ augmente vos profits !



GCS 25



GCS 50



GCS 100



Ils font confiance à airocide<sup>®</sup> :



Purifier l'eau



Purifier l'air



Contrôler les insectes



Pour nous contacter

[info@abiotec.com](mailto:info@abiotec.com)

+33 1 46 45 19 19

[www.abiotec.com](http://www.abiotec.com)