

airocide® protège vos produits



- Développée par la NASA, la technologie airocide® 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

airocide®
A different kind of air purifier.

**airocide® protège votre marque
améliore votre rentabilité**

L'hygiène est votre priorité

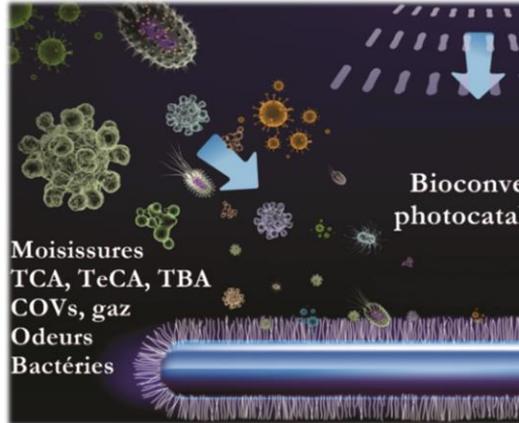
L'industrie alimentaire est confrontée à de nombreuses difficultés afin **d'assurer la qualité, la traçabilité et la sécurité des aliments** tout au long du processus de production.

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 :

- des carottes 36 jours de plus
- 110 jours de plus pour le riz
- 23 jours pour des bananes
- 21 jours pour des roses coupées



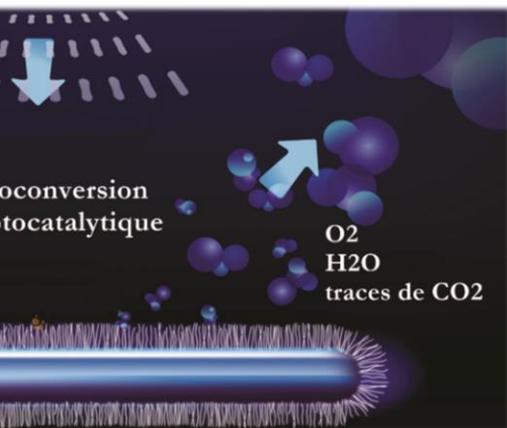
Avec airocide® réduisez vos pertes.

airoicide® détruit les bactéries, moisissures et levures

airoicide® 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

airoicide® 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*).

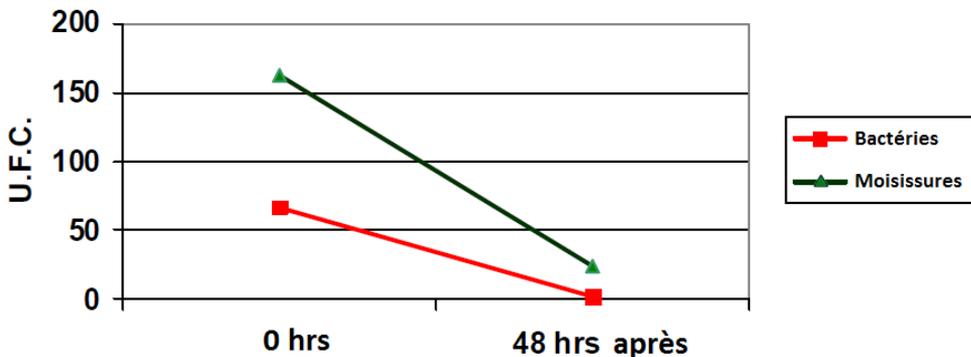


airoicide® détruit les odeurs et gaz

Une étude menée pour le grossiste canadien Tomato Cooler a démontré l'efficacité d'airoicide® 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 .

airoicide® Test

A different kind of air purifier.



airocide® préserve vos denrées réduit les risques de contamination augmente vos profits!



Ils font confiance à airocide®:



www.airocide.fr