



BioTeQc Lab

Bio Sécurité

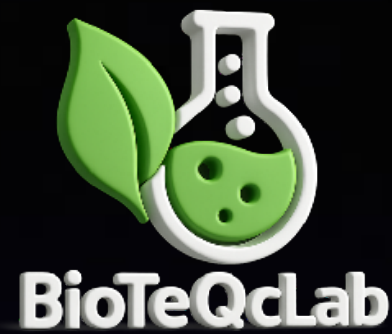


La Compagnie

BioTeQc Lab est une entreprise québécoise spécialisée dans le développement de solutions de nettoyage sur mesure via la biotechnologie.

BioTeQc Lab propose une nouvelle génération de produits nettoyants éco-innovants destinés aux environnements professionnels.

Nos formules à base de bactéries et d'enzymes naturelles offrant une alternative puissante et responsable aux produits chimiques traditionnels.



Bio Sécurité



BioTeQcLab Bio Sécurité propose des solutions de nettoyage naturelles pour l'industrie agroalimentaire grâce à des solutions sur mesure basées sur la biotechnologie microbienne et enzymatique.

BioTeQcLab Bio Sécurité assure des tests et des audits sur site, ainsi que des programmes de maintenance à long terme et des formations adaptées aux besoins spécifiques de chaque client.



STRATÉGIES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

*DÉTECTION RAPIDE DES
ENTÉROBACTÉRIES ET DES SALMONELLES*





Biologie moléculaire

Solutions de test rapide PCR



"Pour un environnement plus sain"

Qui sommes-nous

Fondée en 2021, Bio Dépollution est une société de biotechnologie dont la mission est des solutions en biotechnologie simple, accessible et adapté au plus grand nombre d'entreprises.

Nous apportons entre-autre la puissance d'un laboratoire directement sur votre lieu de prélèvement.

Nous sommes aussi

- Une équipe d'experts hautement qualifiés en biologie moléculaire
- Une entreprise qui offrent des solutions innovantes, performantes et accessibles
- Des formateurs spécialisés pour une mise en place simple et efficace

Nos Solutions

Nous concevons des dispositifs d'analyse qui allient la précision des technologies de laboratoire à la rapidité et la praticité des tests de terrain. Nos méthodes, validées par des laboratoires experts, garantissent une performance conforme aux standards ISO.



Rapide



Service



Efficace



Simple



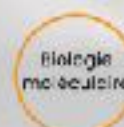
Kits de
détection

Une gamme évolutive de kits de détection de pathogènes, adaptée à divers secteurs (hygiène alimentaire, stockage, trituration...), facile à utiliser et conservable à température ambiante.



Automates
d'analyses

Des automates d'analyse universels, parfaitement compatibles avec nos kits de détection, nomades et flexibles, conçus pour être utilisés facilement, même par des non-experts.



Biologie
moléculaire

Nos experts en biologie moléculaire vous accompagnent dans la création de solutions d'analyse sur mesure, parfaitement adaptées à vos besoins.



Résultats
rapides

Un appareil compact qui tient dans la main, plus performant qu'un thermocycleur classique. Il permet de réaliser soi-même l'amplification, la lecture et l'interprétation des résultats, le tout pilotable depuis un smartphone, une tablette ou un ordinateur.





INTRODUCTION

Le Pathotester se compose d'un kit de purification Salmonella et d'un automate de détection. Il révèle la présence de contamination dans un écouvillon de surface en seulement 45 minutes. Cette rapidité inégalée le positionne comme la solution la plus réactive du marché.





AVANTAGES

Mobile : analyse sur site (en intérieur ou en extérieur)

Rapide : résultats en 45 minutes, prélèvement compris

Facile à utiliser : aucune expertise en laboratoire requise

Efficace : comparable aux méthodes PCR standard en laboratoire





APPLICATIONS

ORGANISMES CIBLES

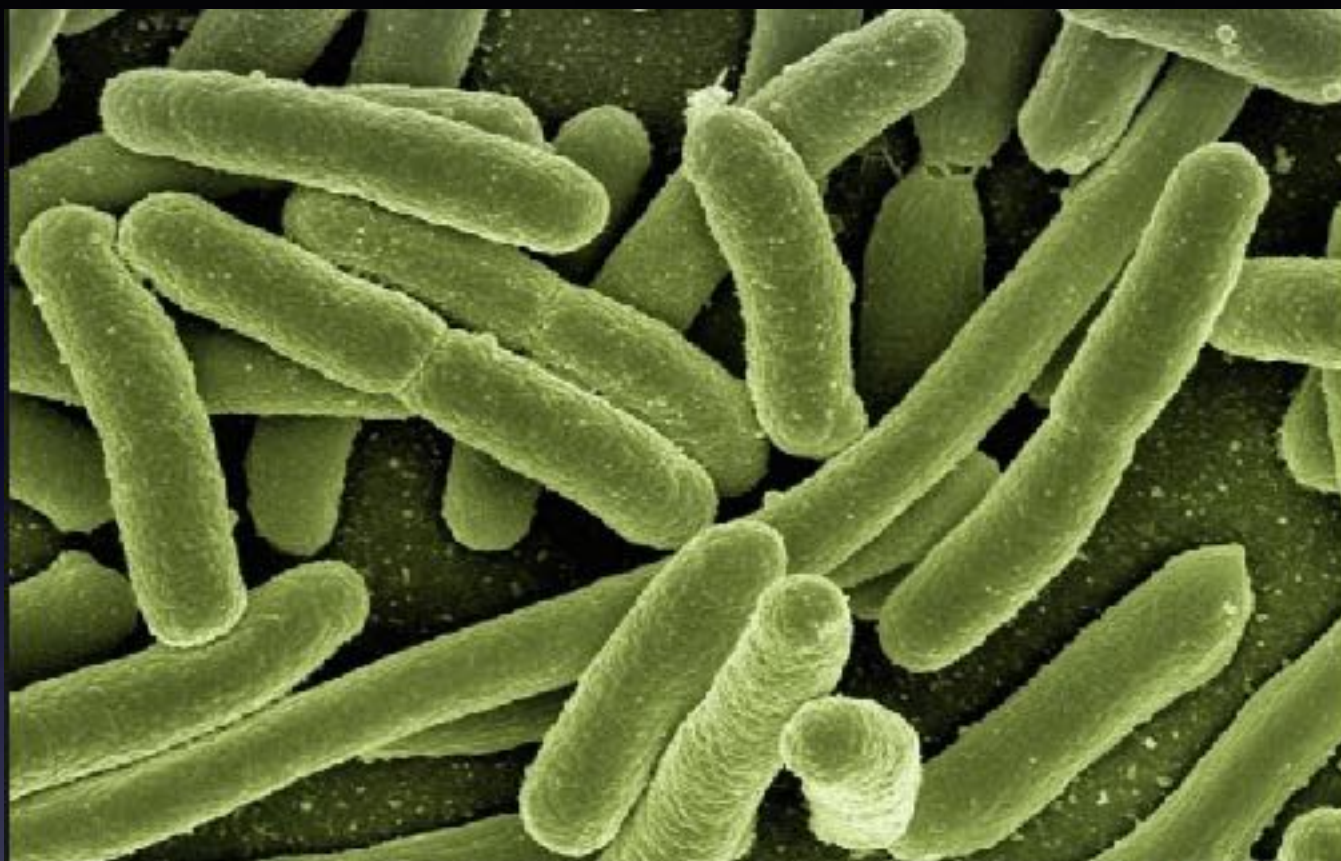
- Salmonella spp.
- E. coli
- Enterococcus.f
- Listeria spp/mono

TYPES D'ÉCHANTILLONS

- Écouvillons
- Échantillon alimentaire dans un milieu nutritif
- Tissus d'échantillonnage

BÉNÉFICES

- Meilleur contrôle des processus
- Confiance supérieure à celle des tests rapides traditionnels
- Réduction des coûts liés à la non-qualité



AMÉLIORE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Contrôle des entérobactéries dans les substrats secs

Mélanges d'acides organiques spécifiquement formulés pour les bactéries Gram.

Liquides à pulvériser sur le support :

- À l'intérieur du mélangeur de fusine d'alimentation
- À l'entrée ou à la sortie d'un convoyeur
- En cas de décontamination ponctuelle demandée

Biosure Veg : Contrôle de la recontamination dans les tourteaux protéiques (soja, colza, tournesol)

Biosure ACH : Contrôle de la recontamination dans l'alimentation et décontamination du substrat

Biosure Viande: Contrôle de la recontamination dans les PAP, farine de poisson

Biosure B5 : Décontamination du substrat

Effets validés sur les substrats



AMÉLIORE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



GAMME BIOSURE

Gamme d'acidifiants dédiée aux fabricants et transformateurs d'aliments

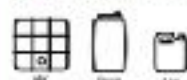
Pour décontaminer et contrôler la recontamination des ingrédients des aliments

- Contrôle la recontamination bactérienne dans les usines de transformation et les usines d'aliments pour animaux après thermisation.
- Permet un pouvoir de décontamination élevé.

Présentation



Conditionnement



Recommandations d'utilisation

Dosage en fonction du pouvoir tampon du substrat :

- Pour le contrôle de la recontamination : selon le procédé, l'enquête HACCP et le risque bactérien
- Pour la décontamination : selon la capacité tampon du substrat

Ne pas utiliser sans l'avis technique des experts de Bio Dépollution

Composition

Commun à chaque recette :

- Acide formique, formiate de sodium (classé comme améliorant d'hygiène des aliments)

Autres ingrédients selon chaque recette :

- Acide propionique
- Acide lactique
- Acide acétique
- Acide phosphorique
- Huile essentielle

Pour plus de conseils, contactez notre équipe.



LA SCIENCE DU NETTOYAGE NATUREL LA FORCE DE LA BIOTECHNOLOGIE

Solutions de nettoyage écologiques
100% Québécois

www.bioteqclab.com

