

REACTIF

Biodetector[®]

Détection de biofilms bactériens

Un **biofilm bactérien** est une communauté structurée de bactéries qui adhèrent à une surface vivante ou inerte et sont immergées dans une matrice extracellulaire auto-produite. Cette matrice, composée de polymères tels que des protéines, des polysaccharides et des acides nucléiques, agit comme un bouclier protecteur, permettant aux bactéries de résister à des conditions défavorables.

Il est invisible à l'oeil nu, nécessitant l'utilisation de méthodes spécifiques pour sa détection.

Les principales caractéristiques du biofilm bactérien



Adhésion : les bactéries se fixent sur des surfaces comme le métal, le plastique, le verre, les tissus vivants ou tout matériau humide, y compris le caoutchouc et le silicone.



Matrice extracellulaire : elle protège les bactéries contre les désinfectants, les antibiotiques et le système immunitaire dans les organismes vivants.



Communauté hétérogène : elle inclut différentes espèces bactériennes qui interagissent entre elles, favorisant la survie collective.



Résistance : Les bactéries dans un biofilm peuvent être jusqu'à 1 000 fois plus résistantes aux antimicrobiens que les bactéries libres (planctoniques).

L'importance du biofilm dans la restauration et l'industrie alimentaire Le biofilm contamine les équipements et complique le nettoyage et la désinfection lors des processus de production. La maîtrise des biofilms est un défi en raison de leur capacité à adhérer à diverses surfaces et de leur forte résistance aux traitements chimiques et physiques. La présence de biofilms dans l'industrie alimentaire entraîne des problèmes majeurs de sécurité alimentaire et des coûts technologiques élevés. Des conditions d'hygiène insuffisantes sur les surfaces alimentaires augmentent significativement le risque de développement de biofilms, augmentant le risque de contamination microbiologique des aliments transformés. La matrice extracellulaire du biofilm protège les bactéries et limite la pénétration des agents antimicrobiens, compliquant l'efficacité des protocoles de nettoyage et de désinfection.

Les principaux micro-organismes formant des biofilms alimentaires

- ✓ **Listeria monocytogenes** : associée aux produits prêts à consommer, comme la viande et les produits laitiers.
- ✓ **Salmonella spp.** : fréquente dans les produits carnés et les oeufs.
- ✓ **Escherichia coli** : responsable de contaminations croisées dans les légumes et la viande.
- ✓ **Pseudomonas spp.** : liée à la détérioration des aliments en raison de sa capacité à survivre dans des conditions défavorables.

Comment contrôler et prévenir la présence des biofilms ?

- Conception hygiénique des équipements :

- ✓ Utiliser des matériaux lisses et non poreux.
- ✓ Éviter les angles et coins difficiles à nettoyer.

- Programmes de nettoyage et de désinfection :

- ✓ Utiliser des détergents et des désinfectants efficaces contre les biofilms.
- ✓ Alternier les produits chimiques pour éviter la résistance.

- Surveillance et détection précoce :

- ✓ **Utiliser des réactifs détectant les bactéries catalase-positives.**
- ✓ Appliquer des méthodes telles que la bioluminescence ATP.

BIODETECTOR®

Réactif pour la détection de biofilm bactérien contaminant sur les surfaces. Détecte le biofilm de bactéries catalase-positives. Ce réactif teste la présence de l'enzyme catalase présente dans la plupart des bactéries aérobies et facultatives avec cytochrome oxydase. Une réaction positive, avec formation de bulles de gaz, indique une contamination bactérienne.

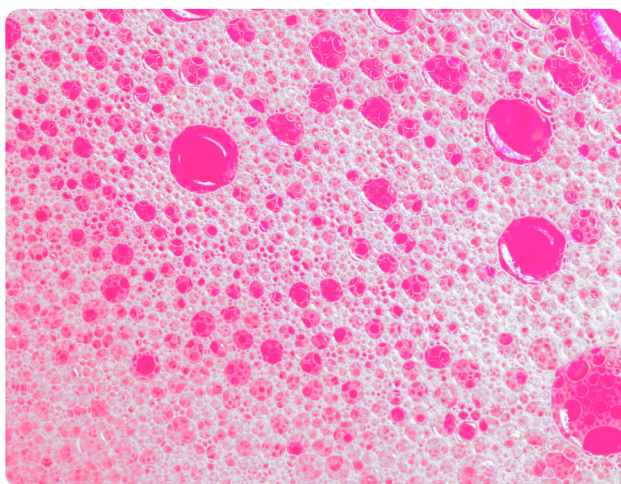
Bactéries catalase-positives les plus fréquentes : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella sp.*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus sp.*, *Pseudomonas sp.*, *Micrococcus sp.*, *Escherichia coli*.



Mode d'emploi

1. Ouvrir légèrement le bouchon du spray jusqu'à obtention d'un gel uniforme.
2. Éviter l'application sous pression pour ne pas former de bulles.
3. Appliquer le gel sur les surfaces à examiner. Laisser agir 1 minute.
4. Le colorant présent dans BIODETECTOR® met en évidence les surfaces et facilite la visualisation des bulles d'oxygène.

Contamination positive :



Des bulles d'oxygène apparaissent à l'endroit où le gel a été appliqué, indiquant la présence de bactéries catalase-positives.

Contamination négative :



Aucune bulle d'oxygène n'apparaît, indiquant l'absence de bactéries réactives catalase-positives.

Informations environnementales

Les agents de surface contenus dans ce produit respectent les critères de biodégradabilité tels que définis dans le Règlement (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Biodetector® est fabriqué sous un contrôle de qualité rigoureux, conformément aux réglementations toxicologiques et environnementales espagnoles et de l'Union européenne.

Stockage

Conserver le produit dans un endroit frais et ventilé, dans son emballage d'origine. Ne pas exposer à la lumière du soleil ni à des sources de chaleur. Tenir éloigné des substances inflammables. Ne pas exposer à des températures extrêmes.

Précautions et manipulation

Ne pas ingérer. Porter un équipement de protection oculaire.

Caractéristiques techniques

Composition	Alcool en C12-18 éthoxylé; peroxyde d'hydrogène, tert-butyl-4-methoxyphenol (BHA)
Aspect	Gel
Critères du contrôle qualité	pH (5%): $5 \pm 0,5$ - Densité (g/ml): $1,02 \pm 0,01$ - Odeur : Caractéristique - Couleur : Rose - Biodégradable
Conditionnement	Code 786040 : Boite de 2 bouteilles de 500 ml avec bouchon + 1 pulvérisateur

Etre un distributeur Salló® signifie représenter un fabricant innovant, doublé d'un capital humain différenciant qui propose une gamme large de produits de nettoyage, spécialisés dans les divers secteurs d'activité garantissant, sécurité, fidélisation et opportunité de développement.

Contacta con nosotros

 www.sallo.es

 comercial@sallo.es

 93 588 08 46

Contact pour La France

 www.effigy-pro.com

 yves.vieillescazes@effigy-pro.com

 0661508275