

## BIOCC OÜ

<b>Asukoht</b>	Kreutzwaldi 1, Tartu, Eesti
<b>Koduleht</b>	<a href="http://www.biocc.eu">www.biocc.eu</a>
<b>Juhtkond</b>	Ene Tammsaar, juhatuse liige
<b>Kontaktid</b>	Kreutzwaldi 1, 51014 Tartu; tel. +372 516 4210 tel: +372 763 5372; biocc@biocc.eu Fermentatsioonilabor: tel. +372 738 1754/Loomasööda labor: tel. +372 738 1755
<b>TAK tutvustus</b>	BIOCC teeb teadus- ja arendustööd ning osutab teenuseid kogu toiduahela ulatuses — alates looma aretusest, söötmisest ja -pidamisest tervis-soodsate toodete loomiseni ja nende tervislikkuse tõestamiseks kliiniliste uuringute läbiviimiseni. BIOCCi maailmatasemel teadus-arendustöö käigus luuakse ja rakendatakse innovaatilisi biotehnoloogilisi lahendusi söödalisandite, toiduainete ja toidulisandite loomiseks, integreerides ja arendades BIOCC-i ja rahvusvahelist mikrobioloogia-, biokeemia-, geneetika-, metaboolomika-, genoomika-, bioinformaatika-, füsioloogia-alast ja kliinilist kompetentsi.
<b>Peamised uurimissuunad</b>	BIOCCi projekti HEALTHY FOOD peamised uurimissuunad: 1. kontsentreeritud toitainete sisaldusega toiduainete arendamine üldpopulatsioonile ja populatsiooni teatud sihtgruppidele 2. funktsionaalsete toiduainete, probiootikumide ning uudsete söödalisandite arendamine 3. uutel selektsioonitunnustel ja biomarkeritel põhineva biotehnoloogilise platvormi loomine, et toota ressursisäästlikult kõrge kvaliteediga toorpiima, tervist toetavate piimatoodete tootmiseks
<b>Peamised partnerid</b>	E-Piim Tootmine AS, Dessert AS, Starter ST OÜ, Eesti Tõuloomakasvatavate Ühistu; Eesti Põllumajandusloomade Jõudluskontrolli AS, Dimela AS, Värska Vesi AS, Paadi Pagar OÜ, Tervix OÜ, Metstaguse Argo OÜ, AS Revala, Eesti Maaülikool; Solbritt AS, Tartu Ülikool, Nopri Farm Dairy OÜ; Lõunapiim OÜ; R-Capital OÜ; Roosi Talu,
<b>Töötajate arv</b>	32 inimest
<b>Muu info</b>	<b><i>Lactobacillus plantarum</i> E-98 NCIMB 30236</b> on kantud Euroopa Liidus registreeritud söödalisandite nimekirja. Starter ST OÜ on turule toonud seda bakterit sisaldava silokindlustuslisandi NordSil <b><i>Lactobacillus plantarum</i> TENSIA® (DSM 21380)</b> . Hüpotensiivsete ja antioksidantsete omadustega patenteeritud bakter, mis toetab südame-veresoonkonna tervist vererõhu langetamise ja mitmete südame-veresoonkonna markerite parandamise läbi. E-Piim Tootmine on toonud turule Südamejuust Harmony, mis sisaldab TENSIA <b>BIOCCi teenused</b> on suunatud ettevõtjatele, kes soovivad luua uusi teaduspõhiseid lisandväärtusega tooteid (funktsionaalsed toidud, toidulisandid, loomasöödad) ja muuta tootmine efektiivsemaks. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bakteritüvede (sh. patenteeritud tüvede) litsentsid kasutamiseks toiduainetes ja loomasöödas;</li> <li>○ kliinilised rakendusuringud selgitamiseks toidu ja toidulisandite mõju inimeste tervisele ning organismile (ohutus ja funktsionaalsus);</li> <li>○ rasvhapete määramine toidutoodetes;</li> <li>○ piima laapumisomaduste ja piimatoodete reoloogiliste parameetrite määramine;</li> <li>○ silo kvaliteedi määramine;</li> <li>○ nõuanded piima tootjatele ja töötajatele (söötmise-, hügieeni- ja kvaliteedi alased nõuanded jne);</li> <li>○ toidu-, toitainete- ja toitumisalased nõuanded;</li> <li>○ nõuanded kogu toidu tootmise väärtusahela osas;</li> <li>○ mikrobioloogia alased konsultatsioonid ja analüüsid.</li> </ul> BIOCC vastab EN ISO/EC 17025:2005 nõuetele kui katselabor toidu ja loomasööda mikrobioloogia ja keemiliste uuringute ning vere immunokeemiliste uuringute valdkonnas. BIOCC-ile kuulub unikaalne mikroobikollektsioon BioCC-MC, mis sisaldab erinevatest keskkondadest (loom, inimene, toit, taimed, keskkond) isoleeritud mikroobitüvesid.

## BIOCC LLC

<b>Location</b>	Kreutzwaldi 1, Tartu, Estonia
<b>Website</b>	<a href="http://www.biocc.eu">www.biocc.eu</a>
<b>Management</b>	Ene Tammsaar, CEO
<b>Contacts</b>	Kreutzwaldi 1, 51014 Tartu, Estonia; e-mail: <a href="mailto:biocc@biocc.eu">biocc@biocc.eu</a> , phone: +372 516 4210; Laboratory of Fermentation: phone +372 738 1754, Laboratory of Animal Feed: phone +372 738 1755
<b>General profile</b>	<p>BIOCC carries out interdisciplinary R&amp;D and services throughout the entire food chain — starting from breeding, feeding and animal husbandry up to creation of health-promoting food products and conducting the clinical trials to demonstrate their the health benefits.</p> <p>BIOCC carries out internationally recognized R&amp;D to create, develop and implement innovative biotechnological solutions for feed, food and dietary supplements, integrating its and international previous knowledge and know-how in the field of microbiology, biochemistry, genetics, metabolomics, genomics and physiology.</p>
<b>Main research areas</b>	<p>Main research areas of the BIOCC'i project HEALTHY FOOD are following:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. to develop products with increased nutrient density for general population and specific population groups</li> <li>2. to develop functional products, probiotics and feed additives</li> <li>3. to establish a biotechnological platform based on biomarkers and novel selection traits for resource-effective production of high quality raw milk with elevated nutrient density to meet increased consumer demand.</li> </ol>
<b>Partners</b>	E-Piim Production Ltd, Dessert Ltd, Starter ST LLC, Animal Breeders' Association of Estonia (ABAE), Eesti Põllumajandusloomade Jõudluskontrolli AS, Dimela AS, Värska Vesi AS, Paadi Pagar LLC, Tervix OÜ, Metstaguse Argo OÜ, Revala Ltd .Roosi Talu, Estonian University of Life Sciences, Solbritt AS, University of Tartu, Nopri Farm Dairy LLC, Lõunapiim LLC, R-Capital LLC
<b>Number of employees</b>	32
<b>Additional information</b>	<p><b>Silage inoculant <i>Lactobacillus plantarum</i> E-98 NCIMB 30236</b> has been listed in the European Community Register of Feed Additives. Starter ST LLC has launched NordSil® comprising the strain E98</p> <p><b><i>Lactobacillus plantarum</i> TENSIA® (DSM 21380)</b>, an hypotensive and antioxidative probiotic with patented properties which helps to maintain cardio-vascular health through a reduction in blood pressure, and by improvement of other cardio-vascular markers. E-Piim Production Ltd has launched a cheese Sūdamejuust Harmony™ comprising the strain <i>L. plantarum</i> TENSIA®</p> <p><b>Services of BIOCC</b> are aimed for companies who want to create new science-based value-added products (functional foods , dietary supplements , feed) and make the production more efficient</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Licensing of BIOCC owned bacterial strains for food and animal feed;</li> <li>○ Clinical trials for testing possible functional properties of products from two aspects: safety and functionality</li> </ul> <p>Laboratory for Clinical and Physiological Research of the BIOCC a member of The European Clinical Research Infrastructures Network (ECRIN <a href="http://www.ecriin.org">www.ecriin.org</a>).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ determination of fatty acids in food matrix;</li> <li>○ determination of milk coagulation properties and rheological properties of dairy products;</li> <li>○ determination the quality of milk and dairy products;</li> <li>○ evaluation of silage quality.</li> <li>○ Advisory services for milk and dairy producers (feeding, hygiene, quality etc.);</li> <li>○ recommendations concerning food, nutrients and nutrition;</li> <li>○ advice concerning in the food value chain (from farm to fork);</li> <li>○ microbiological analyses and consulting in food- and feed microbiology</li> </ul>

	<p>The laboratory of the BIOCC confirms to the requirements of EN ISO/IEC 17025:2005 as testing laboratory in the field of food and feeding stuffs microbiological and chemical analyses and blood immunoassays</p> <p>The BIOCC owns a microbial collection the BioCC MC harbouring strain from humans, plants, environment and animals.</p>
--	---