

Soleris®

Détection rapide des organismes nuisibles

Le temps c'est de l'argent - Pourquoi attendre?

Libérez plus rapidement vos matières premières ou produits finis !



Avantages :

- Mesures optiques au moyen du système Soleris
- Résultats rapides et objectifs
- Moins de volume d'échantillon requis
- Évaluation automatique et traçable
- Détection de la croissance microbienne par changement du pH (CO₂)

Nombreuses applications :

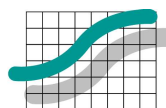
- Produits alimentaires, laitiers, jus de fruits, nutriceuticals, cosmétiques ...
- Différenciation entre flore utile et flores d'altérations dans le yaourt
- Présence ou absence dans les produits de base

	CFU	Temps de détection
TAC	<1	24h
Coliformes	<1	14h
<i>E.coli</i>	<1	18h
Levures & moisissures	<1	48h
Bactéries lactiques	<1	48h
Entérobactéries	<1	16h
<i>Alicyclobacillus</i>	<1	48h



ÉTUDE DE CAS : *Alicyclobacillus* dans des extraits de fruits

Une étude de validation a été menée récemment par Neogen pour évaluer la performance standard N°12 de l'IFU (International Fruit and Vegetable Juice Association) pour la détection de *Alicyclobacillus* selon la norme ISO 17468. Dans le même temps, une étude comparative avec la fiole Soleris ACB-109 comme méthode alternative a été menée selon la norme ISO 16140-2. La méthode Soleris a été trouvée aussi sensible que la méthode IFU 12 tout en offrant une alternative de quantification plus rapide pour l'industrie des jus de fruits.



BIOGNOST

Biognost cvba
Watervan 11
8501 Heule
+32 (0)56 36 35 00
info@biognost.be
www.biognost.be

Check out
our new
webiste

Votre partenaire en sécurité alimentaire