



Patógenos.

Patógenos.

El laboratorio de patógenos en tus manos

La legislación de control de patógenos es muy restrictiva por la gravedad de las consecuencias de una toxiinfección en la salud de los consumidores. En la mayoría de los casos exige la ausencia del patógeno en una muestra del alimento de 25 gramos. Este criterio puede ser extensible a superficies de trabajo y aguas de aclarado.

En consecuencia, la industria alimentaria debe poner el máximo de cuidado para evitar una contaminación en su planta. Disponer de un sistema sencillo de análisis que no requiera medios de laboratorio, ni personal especializado puede ser una solución muy valiosa para poder tener en todo momento el control de la seguridad de los alimentos que liberamos al mercado.

Microlab Salmonella y Listeria para la industria:

Poder elegir el momento en que necesito realizar un control de Salmonella o Listeria y ser independiente para hacer el ensayo in-situ son necesidades que cualquier responsable de Calidad puede demandar en numerosas situaciones.

El sistema Microlab es una solución única que integra un laboratorio completo de patógenos en un dispositivo desechable. Su diseño permite:

- Realizar un análisis en planta con riesgo cero de contaminaciones porque es un sistema hermético y con una etapa final de inactivación.
- Realizar un análisis sin recursos específicos de laboratorio porque integra todos los elementos necesarios para un análisis.
- Que cualquier operario pueda realizar cuando lo necesite porque es un sistema muy sencillo listo para usar.

Microlab Salmonella y Listeria para el laboratorio:

Las diversas metodologías para el análisis de patógenos implican la cualificación del personal para esa técnica y la disponibilidad del equipamiento del laboratorio correspondiente. En algunos casos, puede llegar a ocurrir que el personal no esté disponible ese día o en ese momento, o el equipo necesario este fuera de uso. Microlab es la solución para responder a estas situaciones. Su caducidad de 1 año y su facilidad de uso permite reaccionar inmediatamente.

Microlab



Microlab Listeria



Microlab Salmonella





Making Testing Easier

Microlab Listeria

El análisis de Listeria sencillo y 100% seguro



MATRIZ



CÁRNICAS



LÁCTEAS



PRODUCTOS AHUMADOS



OVOPRODUCTOS

- ¿Te gustaría hacer análisis de patógenos, pero NO dispones de laboratorio ni personal cualificado?
- ¿Quieres hacer análisis de patógenos en tus instalaciones SIN riesgo de contaminación?

El nuevo dispositivo MicroLab permite detectar la presencia de Listeria en muestras de alimentos y superficies de trabajo de una manera sencilla y 100% segura.

MicroLab integra en un único dispositivo desechable, todas las fases del análisis para facilitar y agilizar los resultados de forma interna y minimizar las pérdidas ante una contaminación.

Aplicación: detección de *Listeria monocytogenes*.

Límite de detección: Ausencia en 25 g o 100 cm².

Tiempo de ensayo: 48 horas / 37 °C.

Resultados: Interpretación visual

Catálogo	Descripción
ZE/MILIS6	Paquete de seis piezas





Making Testing Easier

Microlab Salmonella

El análisis de Salmonella sencillo y 100% seguro

- ¿Te gustaría hacer análisis de patógenos, pero NO dispones de laboratorio ni personal cualificado?
- ¿Quieres hacer análisis de patógenos en tus instalaciones SIN riesgo de contaminación?

El nuevo dispositivo MicroLab permite detectar la presencia de *Salmonella* en muestras de alimentos y superficies de trabajo de una manera sencilla y 100% segura. MicroLab integra en un único dispositivo desechable, todas las fases del análisis para facilitar y agilizar los resultados de forma interna y minimizar las pérdidas ante una contaminación.

Aplicación: detección específica de *Salmonella* de los serogrupos A-E.

Límite de detección: Ausencia en 25 g o 100 cm².

Tiempo de ensayo: 24 horas / 37 °C.

Resultados: Interpretación visual.



CÁRNICAS



LÁCTEAS



PRODUCTOS
AHUMADOS



OVOPRODUCTOS

MATRIZ

Catálogo	Descripción
ZE/MISAL6	Paquete de seis piezas





Making Testing Easier

Microlab Basic Salmonella

Análisis de *Salmonella* en 24 horas sin la necesidad de personal o equipamiento específico.



- ¿Necesitas detectar la usencia de *Salmonella* en tus productos, pero no puedes invertir en costosos equipamientos?
- ¿Te ayudaría a liberar tu producto más rápidamente si pudieras analizar *Salmonella* de forma sencilla en 1 día?

Microlab Basic te permite detectar la presencia de *Salmonella* en muestras de alimentos y superficies de trabajo de una manera sencilla. Microlab Basic Salmonella contiene el medio de cultivo y tiras inmunoquímicas para realizar la detección de *Salmonella*.

Aplicación: detección específica de *Salmonella* de los serogrupos A-E.

Límite de detección: 1 CFU/25 g 1 CFU/100 cm².

Tiempo de ensayo: 24 horas / 37°C.

Resultados: Interpretación visual.

MATRIZ



CÁRNICAS



LÁCTEAS



PRODUCTOS
AHUMADOS



OVOPRODUCTOS

Catálogo	Descripción
ZE/MISAL/ST20	KIT medio de cultivo, 20 pruebas



¡Gracias!

Jorge Luis Loza Mauricio.
Gerente Nacional de Ventas.
Movil: 59 5122 6021
Mail: jorge_loza@dq.com.mx

Sitio web: <https://dqmicrobiologia.com/>

