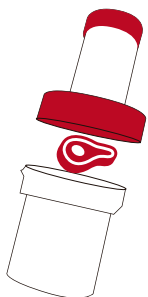
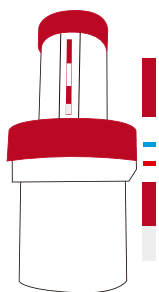


¿Cómo se analiza con MicroLab?



1. Enriquecimiento de la muestra

Introducir la muestra, cerrar e incubar durante 24/48 horas (Salmonella o Listeria)



2. Análisis

Leer el resultado en 15 minutos, de manera visual



3. Inactivación

Inactivar y desechar como residuo sólido urbano

La Listeria y la Salmonella son dos de las principales preocupaciones del sector alimentario en materia de seguridad.



1.139

brotes de salmonelosis alimentaria en España



1.800

casos de contagio por Listeria en la UE

*Datos ofrecidos según el informe de Vigilancia 2014-2017 del Instituto de Salud Carlos III

ZEÜ

Para más información:

T +(34) 976 731 533

@ info@zeulab.com

W www.zeulab.com

📍 C/ Bari 25 dpdo, 50197 Zaragoza

El análisis de Salmonella y Listeria sencillo y 100% seguro



MICROLAB
SALMONELLA

MICROLAB
LISTERIA
MONOCYTOGENES



¿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?**



Analiza con MicroLab

Análisis de Salmonella y Listeria en un único dispositivo desechable, que integra todas las etapas del ensayo de una manera sencilla y 100% segura.

Sencillo

- Enriquecimiento y detección en el mismo dispositivo.
- Procedimiento en 3 sencillas etapas.
- Interpretación visual del resultado.
- Fácilmente realizable por cualquier operario.

Seguro

- Todo el ensayo en un solo dispositivo, sin transferencia de la muestra en las etapas del ensayo.
- Dispositivo sellado herméticamente, sin fugas ni riesgos de contaminación con muestras positivas.
- Muestra inactivada al final del ensayo.

Sin laboratorio

- Sin condiciones de esterilidad.
- Sin personal ni equipo de laboratorio.
- El ensayo se realiza en una estufa a 37°C.

Aplicaciones



Matrices cárnicas



Lácteas








Ahumados



Ovoproductos

MicroLab ayuda a:

-  Detectar la presencia de Salmonella o Listeria en cualquier planta de producción y por cualquier operario.
-  Eliminar riesgos de contaminación derivados del análisis.
-  Liberar el producto hasta un 40% más rápido y reducir los costes de almacenaje.
-  Realizar autocontrol garantizando la seguridad de tu producto y tu reputación.
-  Minimizar pérdidas de una producción ocasionadas por una contaminación.

El laboratorio de Listeria o Salmonella en tus manos

