

przemysł spożywczy / rozwiązania dla badań mikrobiologicznych



PRZYSPIESZ  
KONTROLĘ  
MIKROBIOLOGICZNĄ  
|  
WYDANIE  
SWOJEGO  
PRODUKTU

metis

ZNAK TOWAROWY INDICIA

Szybka analiza mikrobiologiczna z wykorzystaniem cytometrii przepływowej

# SZYBKIE I ELASTYCZNE ROZWIĄZANIE DLA BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH ŻYWNOSCI

WYKRYWANIE BAKTERII, DROZDZY I PLEŚNI  
KONTROLA SUROWCÓW, WODY TECHNOLOGICZNEJ, MATERIAŁÓW SYPKICH I PRODUKTÓW KOŃCOWYCH

## SKUTECZNA TECHNOLOGIA SKONCENTROWANA NA BEZPIECZEŃSTWIE ŻYWNOSCI

- CZAS DO UZYSKANIA WYNIKU OD 24 DO 72 GODZ. W BADANIACH STERYLNOŚCI
- ZLICZANIE BEZPOŚREDNIE W CZASIE KRÓTSZYM NIŻ 1 GODZ.

*Liczba żywych drobnoustrojów w mleku surowym, wodzie technologicznej, mięsie i produktach fermentowanych*

- SZEROKIE SPEKTRUM OZNACZANIA  
*Wszystkie żywe mikroorganizmy, w tym odporne na ciepło organizmy wytwarzające zarodniki*
- 10 DO 100 RAZY BARDZIEJ CZUŁY NIŻ POMIAR ATP

## OPTIMALIZACJA STRATEGII KONTROLI



### OSZCZĘDZAJ CZAS

Oszczędzaj do 7 dni w porównaniu z konwencjonalnymi metodami mikrobiologicznymi  
Wydaj swój produkt szybciej



### POPRAW RENTOWNOŚĆ

Krótszy czas magazynowania i wprowadzenia na rynek



### UŁATW ZARZĄDZANIE LABORATORIUM

Usprawnienie pracy techników  
Oszczędność miejsca w lodówce i inkubatorze

## CYTOMETRIA PRZEPLÝWOWA: WYSOKOWYDAJNA TECHNOLOGIA DO ZLICZANIA POJEDYNCZYCH ŻYWYCH KOMÓREK



ZNAKOWANIE  
FLUORESCENCYJNE  
za pomocą Fluo4life®  
znaczników żywych  
komórek



WYKRYWANIE  
OZNAKOWANYCH KOMÓREK  
przy użyciu do 2 laserów  
i 5 detektorów

METIS opracował unikalną technologię znakowania komórek przeznaczoną do wykrywania wszystkich żywych bakterii, drożdży i zarodników pleśni, w tym tych rosnących w obecności środków konserwujących lub w wodzie technologicznej. Po krótkim czasie inkubacji komórki są oznaczane specyficznymi markerami METIS: Fluo4life®. Dodatek METISol Blue® (barwnik komórek) hamuje niespecyficzne sygnały, co powoduje wyciszenie szumów tła. W cytometrze żywe oznakowane komórki zostają uporządkowane i policzone za pomocą laserów i detektorów. Wyniki są prezentowane bezpośrednio przez METISoft®, przejrzysty interfejs, który natychmiast identyfikuje zanieczyszczone lub niezanieczyszczone próbki.

## KORZYŚCI TECHNOLOGII METIS

### OPŁACALNOŚĆ

Używaj i płać tylko za ilość odczynników wymaganą do przeprowadzenia badań

### ŁATWE W UŻYCIU OPROGRAMOWANIE METISoft®:

Natychmiastowe wyniki dodatnie/ujemne



Performed with a small footprint

Przy użyciu wieloparametrycznego cytometru przepływowego o małej powierzchni

### ELASTYCZNE I SKALOWALNE

Badania w probówkach lub płytkach. Półautomatyczne lub w pełni zautomatyzowane przetwarzanie próbek

### ZOPTYMALIZUJ PROCES BADANIA DZIĘKI DOSTOSOWANEJ AUTOMATYZACJI

- W zależności od strategii badania i liczby badań przeprowadzanych w ciągu dnia, METIS oferuje kilka zautomatyzowanych rozwiązań do lepszego przygotowywania próbek (pipetowanie, rozcieńczanie, grupowanie, etykietowanie...)
- Badaj do 564 pojedynczych próbek podczas 8-godzinnej zmiany

### MAINTENANCE

#### KONSERWACJA

Prosta i łatwa do przeprowadzenia

### HIGH THROUGHPUT

#### WYSOKA WYDAJNOŚĆ

Do 96 testów jednocześnie w mniej niż 90 minut

“

*Od 20 lat główne branże spożywcze wykorzystują technologię METIS do poprawy kontroli jakości ich produktów.*

”



# ŁATWE PROTOKOŁY, DOPASOWANE DO WIĘKSZOŚCI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

SZCZEGÓLWE INSTRUKCJE DLA KAŻDEGO PROTOKOŁU SĄ OKREŚLONE W PROCEDURACH (SOP)  
ZAPROJEKTOWANYCH DLA TECHNIKÓW UŻYTKOWNIKA



- Surowe mleko
- Mleko pełne, półtłuste, odtłuszczone, bez laktozy
- Mleko smakowe (czekolada, wanilia, truskawka, banan)
- Mleko zagęszczone
- Napoje sojowe
- Napoje roślinne (ryż, migdał, owies, woda kokosowa itp.)
- Zupy
- Napój o wysokiej zawartości białka (dietetyczny lub medyczny)



- Śmietanka, krem
- Śmietana roślinna
- Deser na bazie śmietany
- Jogurt naturalny całkowity, półtłusty, odtłuszczone, beztłuszczowy
- Jogurt smakowy i jogurt z kawałkami owoców (truskawka, brzoskwinia, ananas, morela, wiśnia, jeżyna...)
- Jogurt w stylu greckim
- Jogurt szwajcarski mieszany
- Jogurt z Bifidus
- Jogurt pitny
- Mleko fermentowane



- Woda (procesowa lub pitna)
- Woda smakowa (jabłko, owoce cytrusowe, truskawka, borówka, itp.) i rozcieńczony sok owocowy
- Napoje gazowane
- Soki owocowe
- Sok owocowy z miąższem



- Gotowa żywność dla niemowląt
- Zupy dla dzieci
- Kompoty
- Mleko dla dzieci



- Ciasta, słodkie bułki, chleb mleczny, bułki



- Mięso (surowe i przetworzone, podroby)

- + inne zastosowania dostępne na życzenie

## POMOC TECHNICZNA

Wykwalifikowany zespół do twojej dyspozycji  
(inżynierowie ds. badań i zastosowań)

Szkolenie na miejscu

Szczegółowe Standardowe Protokoły  
Operacyjne dla każdego zastosowania

Wsparcie w walidacji: IQ / OQ / PQ

Badania walidacyjne

*indicia*

INDICIA Production

10, avenue` Pierre COT - 87350 Panazol, France  
Tel.: +33 (0)5 55 42 67 00 • Faks: +33 (0)5 55 42 67 01  
metis@indicia.fr  
[www.indicia.fr](http://www.indicia.fr)