

¿Quisiera ser un mago para poder hacer en menos de 2 días lo que ahora hace en 4 días?



MICROKIT se lo entrega al fin... en forma de varita mágica!



Detecte SALMONELLA en alimentos en tan solo 36 horas

MICROSTICK-SALMONELLA

Test rápido de Immunocromatografía para la detección cualitativa de *Salmonella spp*. en muestras de alimentos.



El kit incluye los dos caldos de enriquecimiento ISO 6579 optimizados y los Sticks confirmativos

Rapidez de resultados:

¡5 minutos tras el enriquecimiento! Sólo 36 horas desde la muestra, incluidos los enriquecimientos. Ahorro mínimo de 2 días de trabajo y del costoso stock inmovilizado en su fábrica o en sus camiones.

Fiabilidad:

Sensibilidad extraordinaria del 99.9% para Salmonella spp., lo que limita la proporción de resultados falsamente negativos a algo testimonial o nulo. Esto convierte el método en un screening de barrido de muestras negativas de Salmonella. Sólo en los escasos casos en que el test sale positivo hay que confirmar por el método tradicional (sólo 24 h en Agares Cromosalm/XLD y 24 h de confirmación colonial, al partir de los enriquecimientos ya obtenidos con el kit).

KIT validado en todo tipo de alimentos.

Robustez:

El inmunocromatograma es el método inmunológico más duro en toda circunstancia, que puede almacenarse durante meses fuera del refrigerador y transportarse a temperatura ambiente sin verse alterado. Se ahorran los puntos críticos de otros métodos, como:

- La dificultad para interpretar los resultados de los látex
- Los aparatos necesarios en los kits ELISA u otros métodos
- Las deficiencias de esos métodos tras sus transportes bajo calor
- No es necesario analizar varias muestras a la vez.

Cuantos menos puntos críticos, menos posibilidades de cometer errores.



Comodidad:

Lectura de resultados visual, tan simple como un test de embarazo: 2 bandas, muestra positiva; 1 banda, muestra negativa; ninguna banda: test invalidado, repetirlo.

iji Ahorre tiempo y dinero en su fábrica con MICROSTICK-SALMONELLA III