



KIT DE DÉTECTION DES ALLERGÈNES MÉTHODE QUALITATIVE

- Facile à manipuler
- 3 lignes de test dont 1 ligne pour le contrôle des faux négatifs
- Durée d'utilisation longue (24 mois à date de fabrication)
- Rapidité du test en seulement 11 minutes

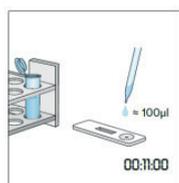
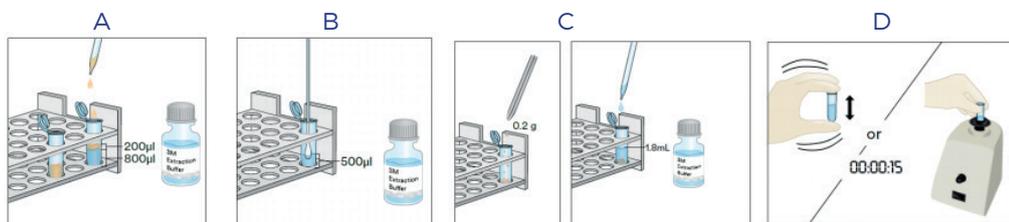


**Vous souhaitez
éviter les faux négatifs ?**

Dispositifs à flux latéral pour la détection des **protéines spécifiques d'allergènes**. Améliorez vos procédés et simplifiez vos **auto-contrôles avec les tests chromatographiques rapides sur bandelettes à cassette 3M™**. Conçus pour une détection précise des protéines allergènes transformées et non transformées, ces tests simples et rapides peuvent être utilisés sur l'eau de rinçage NEP, les prélèvements de surface, les matières premières et les produits alimentaires finis. Les tests ont été étudiés pour apporter **simplicité et confort**.

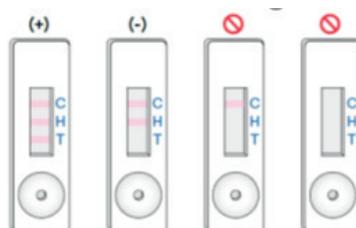
Préparation de l'échantillon

- A. NEP eau de rinçage 200 µl de l'échantillon 800 µl de tampon
 B. Ecouvillonnage 1 écouvillon dans 500 µl de tampon
 C. Echantillon solide 0.2 g d'échantillon 1.8 ml de tampon
 D. Agiter vigoureusement manuellement ou avec un vortex pour homogénéiser l'échantillon



Essais

Déposer 100 µl (~4 gouttes) dans la zone de dépôt et programmer un minuteur pendant 11 minutes.



Lire les résultats

C: Contrôle
 H: Ligne de contrôle des faux négatifs
 T: Ligne de test

Lire après 11 minutes

3 lignes = positif
 2 lignes = négatif
 1 ligne ou aucune = invalide

* le test gluten possède 2 lignes



KIT DE DÉTECTION DES ALLERGÈNES MÉTHODE QUANTITATIVE

- Large gamme de tests
- Surveillance des allergènes alimentaires dans une grande variété d'aliments
- Protocole universel d'extraction

Obtenez des résultats **quantifiables** avec les **tests immunoenzymatiques en microplaque ELISA**, pour la surveillance des allergènes alimentaires dans une grande variété d'aliments. Cette gamme de tests ELISA est conçue pour une détection précise des **protéines d'allergènes**, transformées et non transformées. Elle peut être utilisée pour l'eau de rinçage des NEP, les prélèvements de surface, les ingrédients alimentaires et les produits alimentaires transformés. Un **protocole universel d'extraction standardise** le test pour de nombreuses applications permettant d'optimiser temps et consommation de réactifs.



Durée du test **50 minutes**



Chaque kit comporte **96 puits**



Mesure à **450 nm**



20 allergènes



Barettes sécables



Une extraction = **plusieurs cibles**