



ANÁLISE DE OVOS



FoodLab

de acordo com as regulamentações CE 853/2004
e métodos internacionais FIL-IDF

T FoodLab: Analisador Espectrofotométrico com kit's enzimáticos

- Testes de Ácido Láctico -L; Ácido D-3-Hidroxitúrico, Colesterol, β -Caroteno, Xantofilis e Acidez.
- O FoodLab consiste num analisador que usa uma tecnologia espectrométrica sofisticada e reagentes inovadores, pré-preparados, por laboratórios de investigação da CDR;
- Não é necessária manutenção devido á sofisticada tecnologia com emissores LED, que excluem o contacto direto entre a amostra e o FoodLab;
- Pode ser usado em diferentes locais, tais como, **laboratórios, linhas de produção e processamento**;
- Atendendo à facilidade na utilização, o Analisador FoodLab pode ser usado por qualquer operador;
- Não é necessária calibração, limpeza ou manutenção;
- Os resultados estão disponíveis em poucos minutos e podem ser alinhados com padrões de referência ou amostras de valores conhecidos, obtidas com outros métodos;
- Utiliza cuvetes descartáveis contendo reagentes que não requerem preparação, onde é injetada uma pequena quantidade pré-definida de amostra que quando entra em contacto com os reagentes específicos produzem uma série de reações colorimétricas;
- O Software, permite obter resultados em poucos minutos, com a possibilidade de os arquivar ou imprimir;
- Elevada precisão garantida devido à possibilidade de calibração do FoodLab com padrões de referência ou com amostras de valor conhecido;
- As diferentes análises são selecionadas a partir do menu;
- Micro-quantidades de amostra sem necessidade de qualquer pré-tratamento da amostra;
- É possível analisar, até 14 amostras por sessão de testes.



T ELISA: Leitor, lavadora e Kit's diversos



- ELISA (*Enzyme-Linked Immunosorbent Assay*);
- Testes imunoenzimáticos que permitem a deteção de anticorpos específicos;
- Testes usados no diagnóstico de doenças; segurança alimentar, água, ambiente, etc...

T Deteção de Microorganismos por PCR em Tempo Real

Aplicações

- *Listeria monocytogenes*, *Listeria spp*, *Listeria ID*;
- *Salmonella spp*, *E.coli O157*, *STEC*, *EHEC*, *E.coli O104:H4*, *EHEC 9*

Características do Sistema:

- Resultados obtidos em 10 horas;
- Método preciso, rápido e de fácil utilização;
- Software com resultados diretos no display;
- Validação AFNOR e AOAC;
- Elevada especificidade evitando resultados de falsos positivos;
- Minimiza a intervenção do operador;
- Colocação das amostras nos GeneDisc específicos, com os respetivos primers e sensores que permitem análises precisas;
- Enriquecimento da amostra (8 horas);
- Capacidade máxima do termociclador de 96 amostras/hora;



Tecnilab, SA

Sede: Rua Gregório Lopes LT 1512 B, 1449 - 041 Lisboa Portugal
Tel.: 21 722 08 70 Fax: 21 726 45 50 Email: geral@tecnilab.pt

Filial: Norte: Ermesinde - Porto Tel.: 22 906 92 50 Email: porto@tecnilab.pt

www.tecnilab.pt

