



Delta Klean-DELTALAB

2024



Aportamos una gran capacidad para facilitar soluciones a cualquier necesidad específica, ya sea de proceso, de aplicación o de uso. Siempre siguiendo los más altos estándares de calidad, criterios de sostenibilidad y eficiencia económica en base a nuestra política de investigación y de inversión permanente.

Nuestra presencia en más de 125 países y una red de más de 900 distribuidores es el resultado de más de 35 años de trabajo a nivel internacional. Clínicas, hospitales, industrias, universidades y laboratorios de referencia en los 5 continentes confían en nosotros como garantía de calidad y servicio.



DELTA KLEAN DELTALAB

- La presencia de microorganismos patógenos en ambientes controlados en las instalaciones de producción de alimentos puede ser perjudicial para el producto final, para el consumidor y para la empresa.
- Las bacterias, mohos y levaduras se encuentran en todo el ambiente de nuestro entorno, por lo que es muy importante detectarlas y eliminarlas para disponer de un ambiente de trabajo seguro.
- Delta klean es un paso más allá al método de muestreo con hisopos, es una variante que combina la prueba de hisopo con un medio de cultivo específico y nos aporta un resultado de presencia o ausencia del microorganismo específico.



DESCRIPCIÓN

Se trata de un escobillón con medio de cultivo e indicador de crecimiento para el análisis de carga microbiana directamente de superficies. El medio incorpora un INDICADOR de ph para mostrar actividad biológica mediante un cambio de color del medio fácilmente visible.

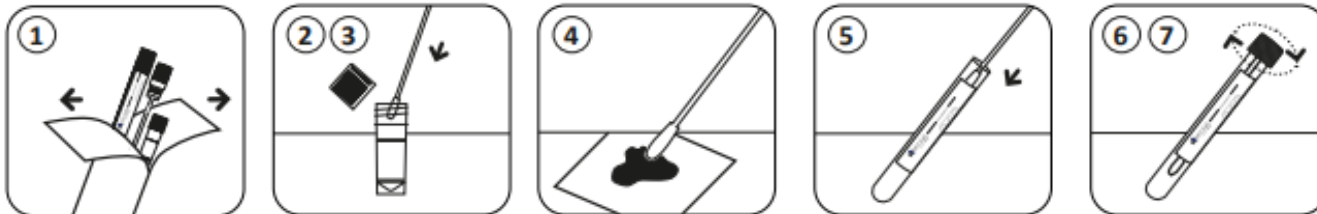
PRESENTACIÓN

Consiste en un envoltorio transparente que contiene un tubo con medio de cultivo (2,5 ml aprox. de Agar) y un hisopo estéril. Cada caja contiene: 25 envoltorios cerrados (escobillón estéril + tubo con medio de cultivo). Para 25 test y una hoja de instrucciones. El producto tiene 6 meses de caducidad almacenado a temperaturas entre 10 y 25ªC.



INSTRUCCIONES PARA EL PROCEDIMIENTO DE LA PRUEBA

- 1. Extraer el escobillón estéril del interior de la bolsa.
- 2. Humedecer la punta del escobillón sumergiéndola en solución fisiológica estéril.
- 3. Escurrir el líquido en exceso apoyando la punta del escobillón contra la pared del tubo.
- 4. Frotar el escobillón en una superficie (10 x 10 cm²) horizontal y verticalmente.
- 5. Introducir el escobillón en el tubo que contiene el medio de cultivo.
- 6. Cerrar el tubo y anotar la fecha y lugar de muestreo.
- 7. Incubar a 37°C durante 18-24 horas. Todos los microorganismos se incuban a la misma temperatura durante el mismo tiempo.
- 8. Observar el cambio de color del medio e interpretar el resultado





• INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

- Los resultados del muestreo deben leerse a partir del cambio de color en el medio de cultivo después del período de incubación.
- Los resultados pueden verse afectados por los altos niveles de detergentes y limpiadores presentes en una superficie y pueden dar como resultado resultados de ensayo inexactos.
- Si la prueba en una superficie limpia conocida da como resultado un cambio de color inmediato, esto puede ser indicativo de residuos de detergente o limpiador en la superficie.
- Enjuague bien la superficie y vuelva a probar para obtener resultados precisos de contaminación de la superficie.
- Siga los procedimientos de laboratorio establecidos adecuados.
- No utilice el kit después de la fecha de caducidad.

VENTAJAS

Listo para usar, extraer el hisopo, humedecer con solución neutralizante si es necesario, introducir el hisopo en el inóculo e incubar.

Cambio de color fácilmente perceptible cuando hay presencia del microorganismo investigado.

Todos los microorganismos se incuban a la misma temperatura y el mismo tiempo, resultados en 18-24 horas.





Food swab for surface control

Food swab para control de superficies



Swab containing a culture medium used for the detection and growth indicator (TTG) for the microbial load assay directly from surfaces.

Escobillón con medio de cultivo e indicador de crecimiento (TTG) para el análisis de carga microbiana directamente de superficies.



Absence of microbial growth.
Ausencia de crecimiento microbiano.



Moderate microbial growth.
Crecimiento microbiano moderado.



Heavy microbial growth.
Intenso crecimiento microbiano.

Art. 202107



Food swab for Listeria spp

Food swab para Listeria spp



Swab containing a culture medium used for the detection of Listeria spp. directly from surfaces.

Escobillón con medio de cultivo utilizado para la detección de Listeria spp. directamente de las superficies.



Absence of Listeria spp.
Ausencia de Listeria spp.



Presence of Listeria spp.
Presencia de Listeria spp.

Art. 202101



Food swab for Salmonella spp

Food swab para Salmonella spp



Swab containing a culture medium used for the detection of Salmonella spp. directly from surfaces.

Escobillón que contiene un medio de cultivo utilizado para la detección de Salmonella spp. directamente de las superficies.



Absence of Salmonella spp.
Ausencia de Salmonella spp.



Presence of Salmonella spp.
Presencia de Salmonella spp.



Presence of Citrobacter spp.
Presencia de Citrobacter spp.

Art. 202107



Food swab for molds & yeast

Food swab para mohos & levaduras



Swab containing a culture medium used for the detection of molds and yeast directly from surfaces.

Escobillón con medio de cultivo utilizado para la detección de mohos y levaduras directamente de las superficies.



Absence of yeasts and/or molds.
Ausencia de levaduras y/o mohos.



Presence of yeasts and/or molds.
Presencia de levaduras y/o mohos.

Art. 202103



Food swab for E.Coli & Coliforms

Food swab para E.Coli y Coliformos



Swab containing a culture medium used for the detection of E.coli / Coliforms directly from surfaces.

Escobillón que contiene un medio de cultivo utilizado para la detección de E.coli / Coliformos directamente de las superficies.



Absence of E.Coli & Coliforms
Ausencia de E.Coli y Coliformos



Presence of Coliforms
Presencia de Coliformos



Presence of E.Coli with Resistance to 3-A-Phage
Presencia de E.Coli con Resistencia a 3-A-Phage

Art. 202104

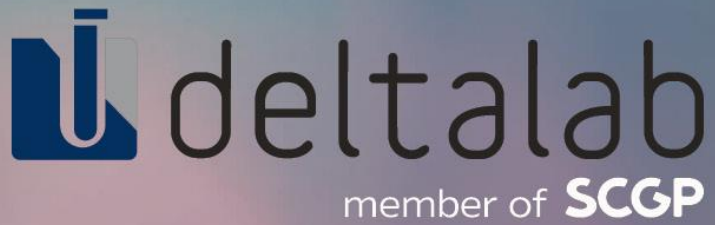
DESEAMOS QUE ESTA EXPOSICIÓN HAYA SIDO DE SU INTERÉS



SCGP

AGRADECEMOS SU CONFIANZA Y SU ATENCIÓN EN NOSOTROS

EVOLVE THE WAY OF LIFE



MICROFAST COUNT PLATE

2024



MEIZHENG

a PerkinElmer company

MicroFast®

Microbial Count Plates

Meizheng es una empresa que se estableció en 2007, forma parte de la empresa tecnológica PerkinElmer.

Su actividad se centra en ofrecer soluciones de pruebas de seguridad alimentaria y ha desarrollado múltiples líneas de productos para test rápidos, test microbiológicos y soluciones de laboratorio.

Sus soluciones están dirigidas a cadenas de suministro de alimentos en diversas industrias.

Sus test cubren muchas necesidades de laboratorio, como pueden ser micotoxinas, residuos de medicamentos veterinarios, residuos de pesticidas, toxinas marinas, microbiología, patógenos y hormonas. , aditivos ilegales, nutrientes, materiales de referencia, etc.

- **A través de años de desarrollo, Meizheng ha establecido 1 laboratorio de análisis a terceros, 4 fábricas, 5 laboratorios de análisis de primera clase y 7 laboratorios de confirmación.**
- **También han construido varios laboratorios de I+D en Beijing, Tianjin, Wuxi, Rizhao y Qingdao en China, y desarrollado plataformas tecnológicas que incluyen inmunoensayo de Flujo Lateral, Elisa, suministro de pretratamiento de muestras, microbiología, materiales de referencia, instrumentos automatizados, etc.**





AOAC MicroFast Enterobacteriaceae Count Plate (EB)



AOAC MicroFast Coliform Count Plate (CC)



AOAC Certificate of MicroFast® Aerobic Count Plate



MicroFast Yeast & Mold Count Plate (YM)



MicroFast Staphylococcus aureus (SA) Count Plate



MicroFast Coliform & E.coli Count Plate (EC)

Meizheng posee el certificado de gestión de calidad ISO9001 y un laboratorio de pruebas externas con el mismo certificado.

Meizheng proporciona soluciones de pruebas de seguridad alimentaria.

Cuenta con varias marcas registradas reconocidas en el mercado.

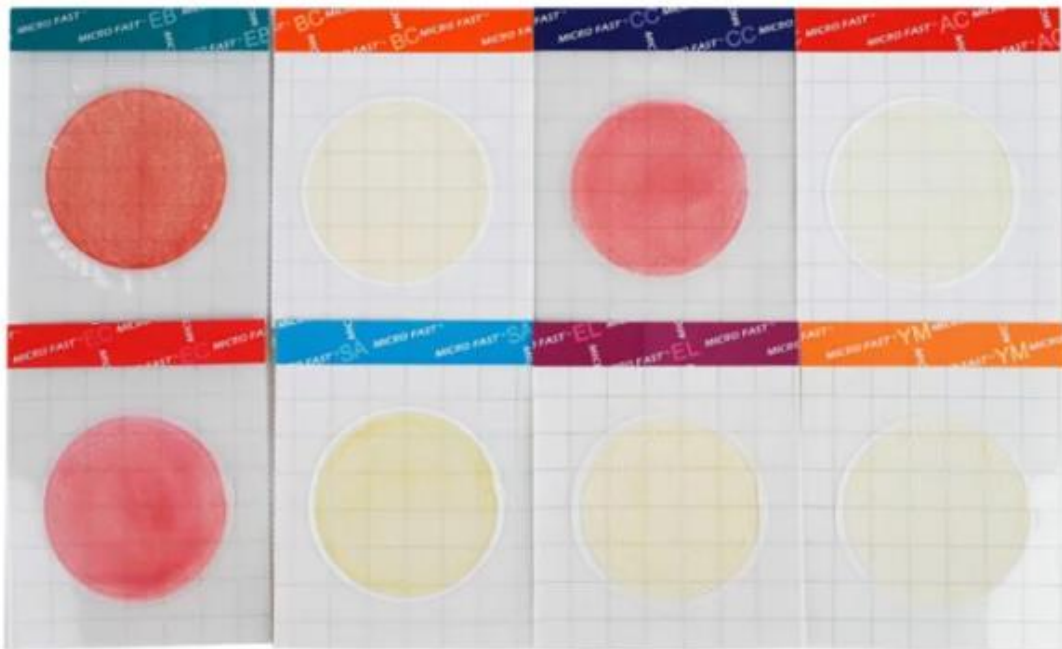
Además de China, los productos de Meizheng se han vendido a más de 20 países.

Meizheng posee certificados y en proceso de certificación de varios productos en AOAC

MICROFAST COUNT PLATE

Microfast Count Plate es un sistema de medio de cultivo preparado que contiene medios mejorados, agente gelificante soluble en agua fría e indicador que facilita la detección y enumeración de colonias.

Las placas Micorfast disponen de un disco de polímero alrededor del área de cultivo que impide que el inóculo se desplace fuera de esta zona.

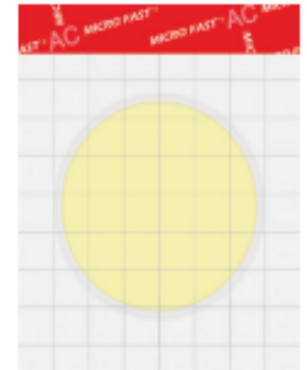
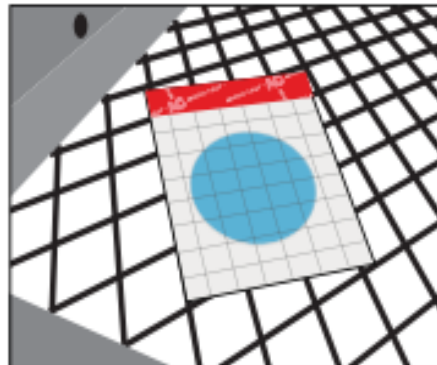
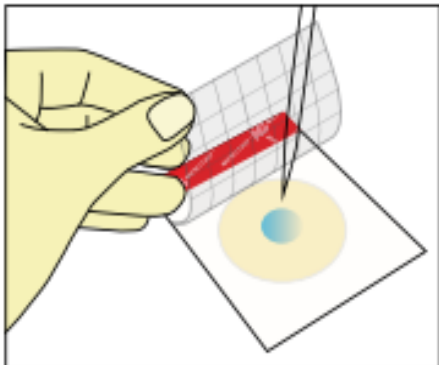


Resultado confiable en solo 3 pasos:

Paso 1- INOCULACIÓN: Levante la película superior y agregue la muestra.

Paso 2- INCUBACIÓN: Incubar las placas siguiendo las instrucciones de uso.

Paso 3- INTERPRETACIÓN: Cuento las colonias características.





CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:



Tecnología de difusión rápida: En un minuto tras la siembra, se puede incubar.



La dilución de la muestra se puede esparcir rápidamente en la placa de recuento sin presionar la placa.



Resultados precisos y consistentes: La tecnología de cultivo de microorganismos de desarrollo propio facilita el crecimiento de microorganismos con estrictas condiciones de crecimiento.



Fácil interpretación: El diseño del producto se basa en el principio de la reacción de color del sustrato enzimático.



Después del cultivo, el resultado se puede interpretar directamente.



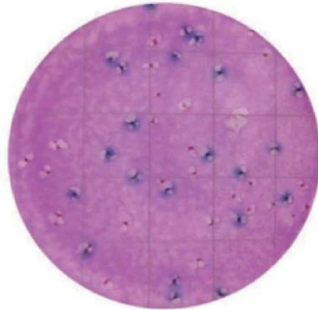
Operación fácil, trabajo eficiente: Con solo 3 pasos de operación, la mayoría de las pruebas de microorganismos se pueden completar entre 24 y 48 horas, lo que acorta el tiempo de análisis y mejora la eficiencia de su laboratorio.



No es necesario aplicador para la extensión del inóculo.

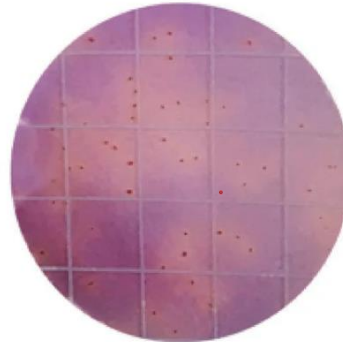


MicroFast® Coliform & E. coli Count Plate



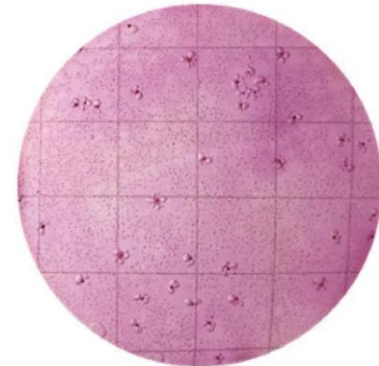
Counting result: Escherichia coli 22 CFU, Coliform 46 CFU.
Culture at 36 ± 1 °C for 24 ± 2 h.
Escherichia coli: count blue colonies with bubbles.
Coliform: count blue and red colonies with bubbles.
Counting range: 10-100 CFU/mL.

MicroFast® Enterobacteriaceae Count Plate



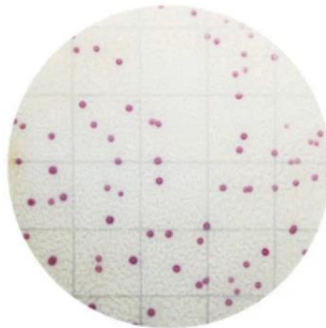
Counting result (colonies without bubbles): 53 CFU
Culture at 36 ± 1 °C for 18-24h.
Count all red and yellow colonies.
Counting range: 15-150 CFU/mL.

MicroFast® Coliform Count Plate



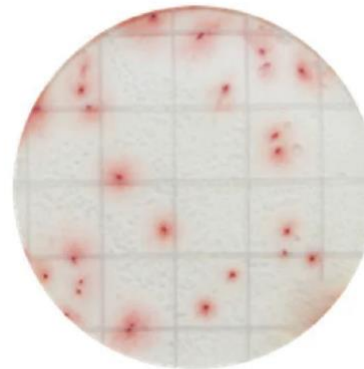
Counting result: 38 CFU
Total coliform and thermotolerant coliform are cultured
at 36 ± 1 °C and 44.5 ± 0.2 °C respectively for 18-24h.
Count gas-producing red colonies.
Counting range: 15-150CFU/mL.

MicroFast® Staphylococcus aureus Count Plate



Counting result: 71 CFU
Culture at 36 ± 1 °C for 24 ± 2 h. Count all pink colonies.
Count range: 15-150 CFU/mL.
Staphylococcus aureus colonies appear pink.
For suspected colonies, the culture time can
be appropriately extended to facilitate the interpretation.

MicroFast® Aerobic Count Plate



Counting result: 25 CFU
Culture at 36 ± 1 °C for 48 ± 1 h. Count all red dots as colonies.
Tiny red colonies should also be counted.
Should there be obvious colony dispersion, a mass of dispersion
is recorded as 1 CFU.

BENEFICIOS QUE APORTA:

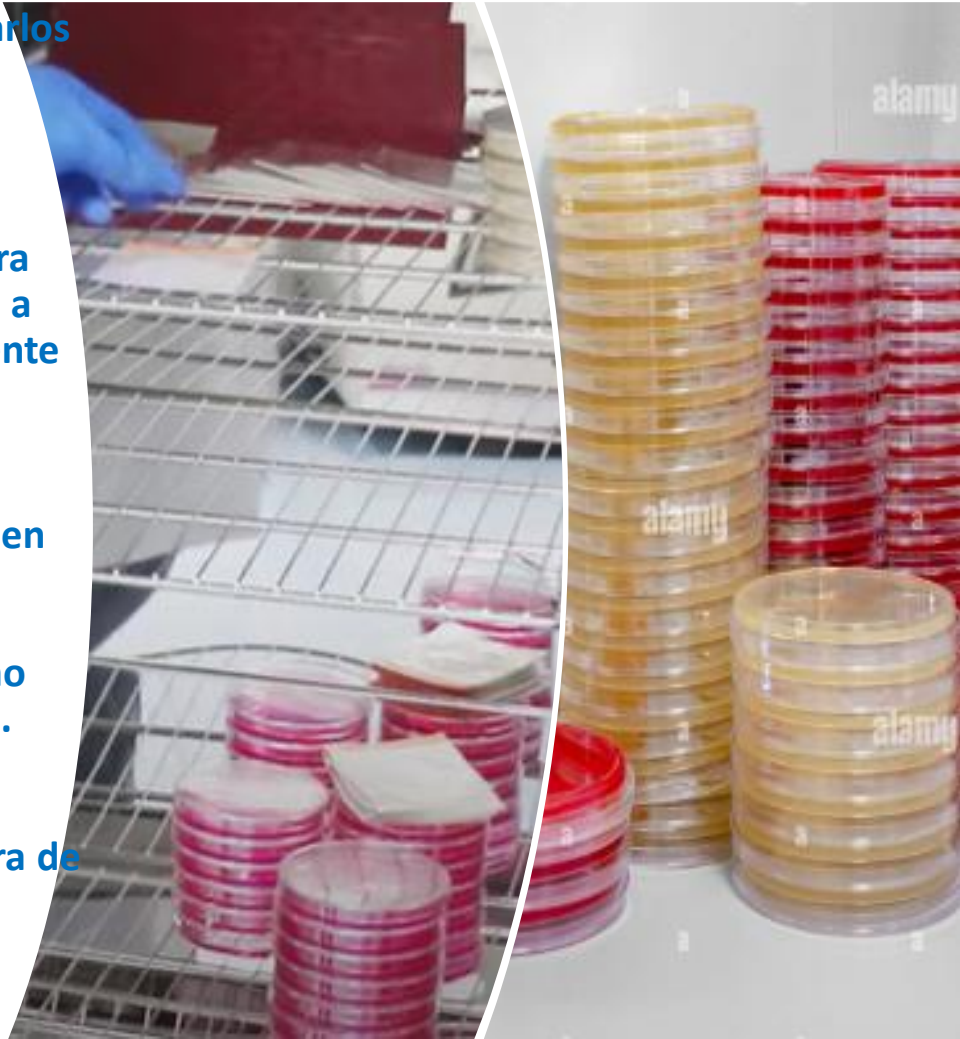
Evita almacenar grandes volúmenes de productos (placas Petri, Frascos de medios de cultivo, etc.), ahorrando espacio de almacenamiento.

Prescindir de preparar medios de cultivo, esterilizarlos y almacenarlos a temperatura adecuada para dosificarlos.

Todas las placas se incuban a la misma temperatura $36\pm 1^{\circ}\text{C}$ excepto Hongos y Levaduras que se incuban a $28\pm 1^{\circ}\text{C}$, con solo con 2 estufas de cultivo es suficiente para un gran abanico de determinaciones.

Suprime el gran volumen de productos que se tienen que desechar o autoclavar, reduciendo considerablemente la cantidad de residuos que se produce, y con ello reduciendo la huella de carbono (todos debemos aportar nuestro granito de arena).

Larga caducidad, 1 año almacenado en temperatura de refrigeración.



DESEAMOS QUE ESTA EXPOSICIÓN HAYA SIDO DE SU INTERÉS

SCGP



AGRADECEMOS SU CONFIANZA Y SU ATENCIÓN EN NOSOTROS


EVOLVE THE WAY OF LIFE



PROGNOSIS BIOTECH

|||||

2024



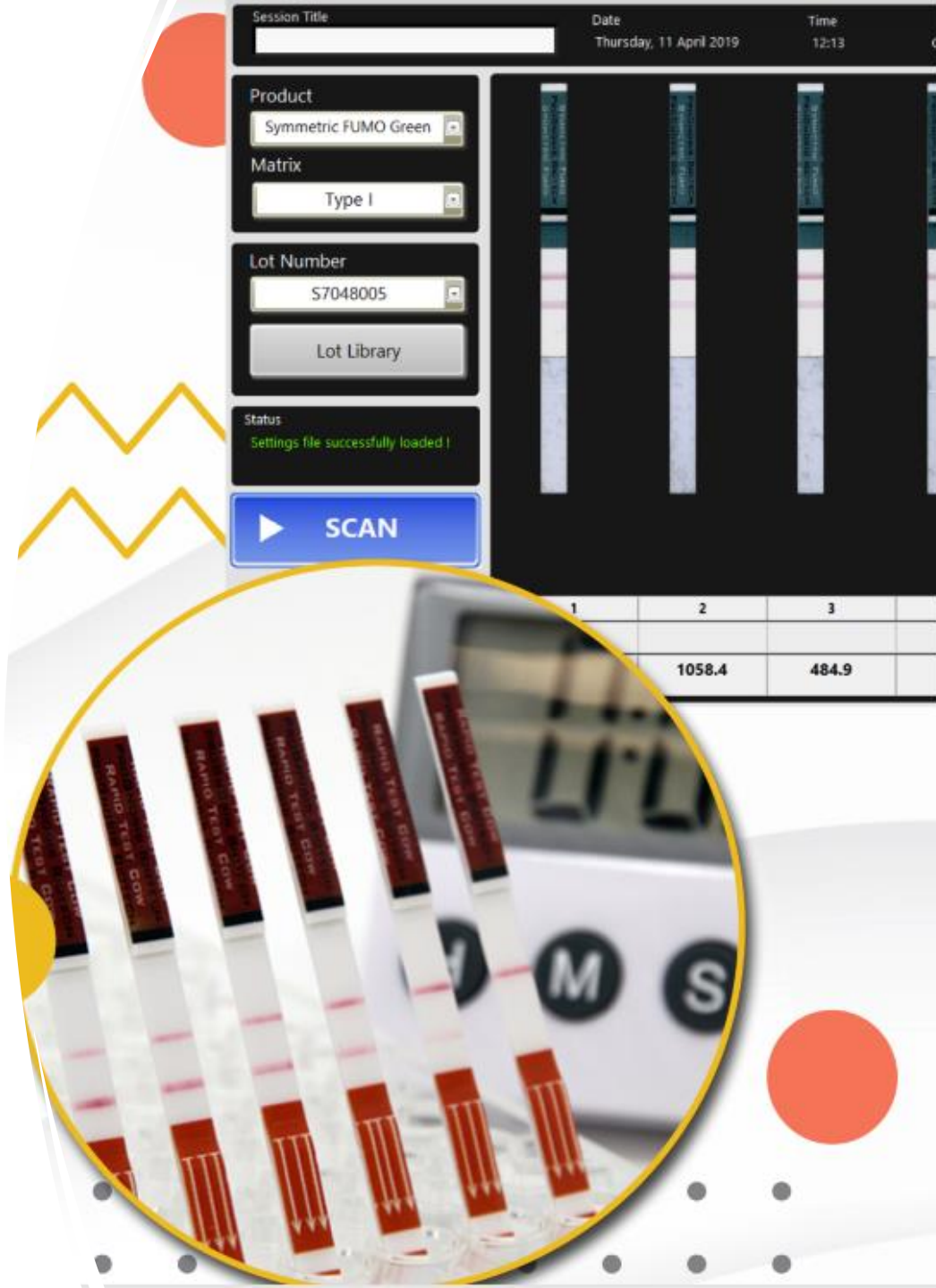
PROGNOSIS BIOTECH es una innovadora empresa de biotecnología, fundada en 2011, especializada en pruebas de inmunodiagnóstico, para su uso en los mercados de alimentación, bebidas, agricultura y diagnóstico clínico.

Con sede en Grecia, ProGnosis Biotech dispone de un laboratorio de investigación y desarrollo de última generación y una avanzada planta de fabricación, diseñando kits Elisa y pruebas de Flujo Lateral para más de 62 países de todo el mundo.

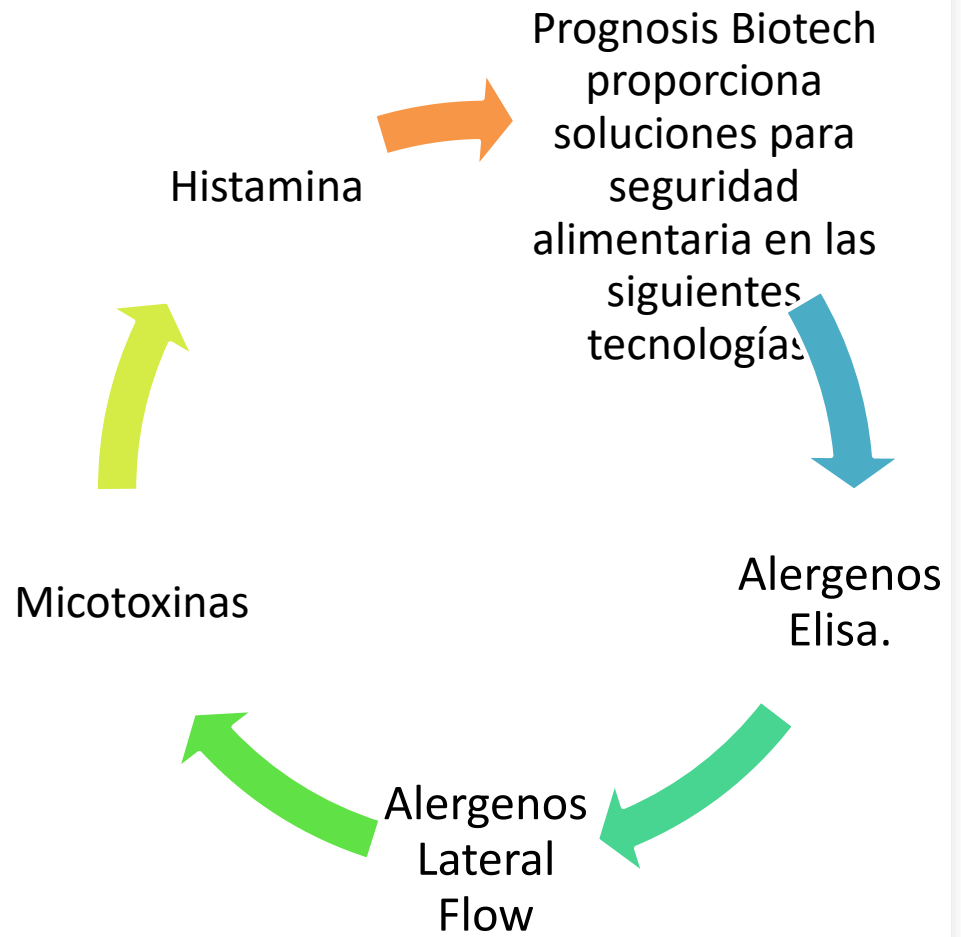
En un mercado en el que la competencia es muy sofisticada y en un entorno continuamente desafiante, Prognosis Biotech ha logrado desempeñar un papel importante en la industria del diagnóstico alimentario proporcionando soluciones innovadoras.



Además, para garantizar la alta calidad de sus productos, ProGnosis Biotech participa mensualmente en pruebas de aptitud en el Reino Unido, Francia, Alemania, Italia y los EE.UU., organizadas por las organizaciones más prestigiosas a nivel mundial (FAPAS, AIA) y todos los procedimientos de I+D y producción cuentan con la acreditación ISO 9001:2015 e ISO 13485:2016.



SOLUCIONES PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA



DETECCIÓN DE ALERGENOS POR MÉTODO ELISA

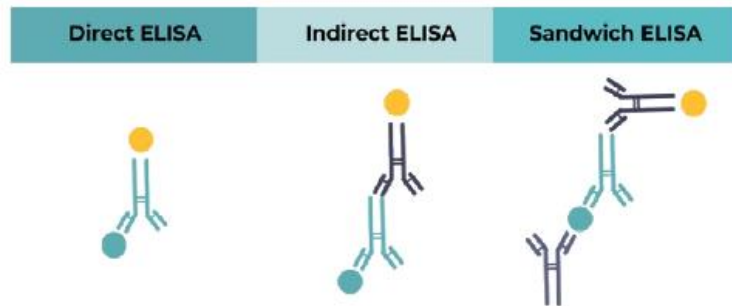
En el test Elisa, el antígeno o el anticuerpo se inmoviliza sobre una superficie sólida (microplaca) y luego, dependiendo del analito, se completa con un anticuerpo o un antígeno que se acopla a una enzima reportera.

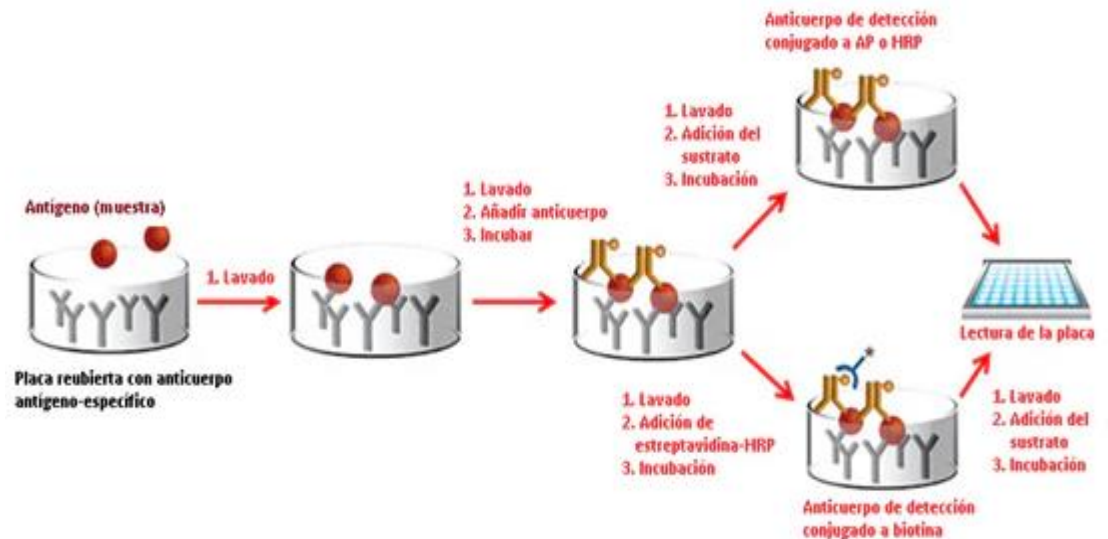
La detección se logra midiendo la actividad de la enzima a través de un paso de incubación con un sustrato para generar un producto medible.

ProGnosis Biotech ha creado una tecnología Elisa altamente específica que garantiza que sus clientes obtengan resultados precisos en todo momento.

ELISA

ENZYME-LINKED
IMMUNOSORBENT ASSAY





El paso clave para cualquier Elisa es inmovilizar el antígeno de interés. Esto se logra mediante adsorción directa a la microplaca de ensayo o adsorción indirecta a través de un anticuerpo de captura agregado a la placa.

A continuación, el antígeno se detecta directamente (anticuerpo primario marcado) o indirectamente (como anticuerpo secundario marcado).

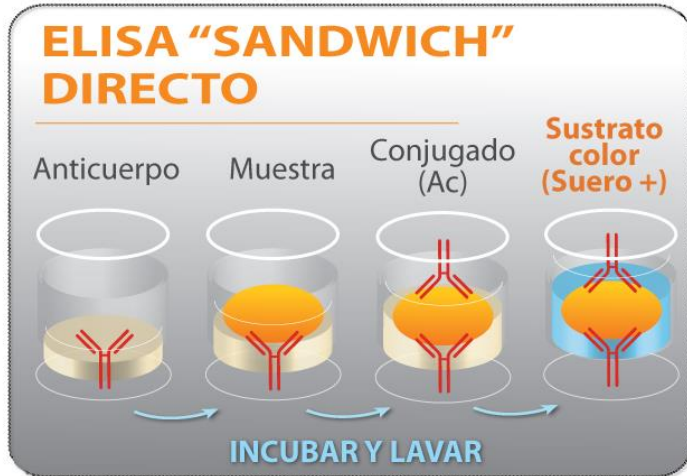
Uno de los ELISA más adoptados es el formato de captura o "sándwich", que inmoviliza indirectamente y detecta indirectamente la presencia de un antígeno diana.

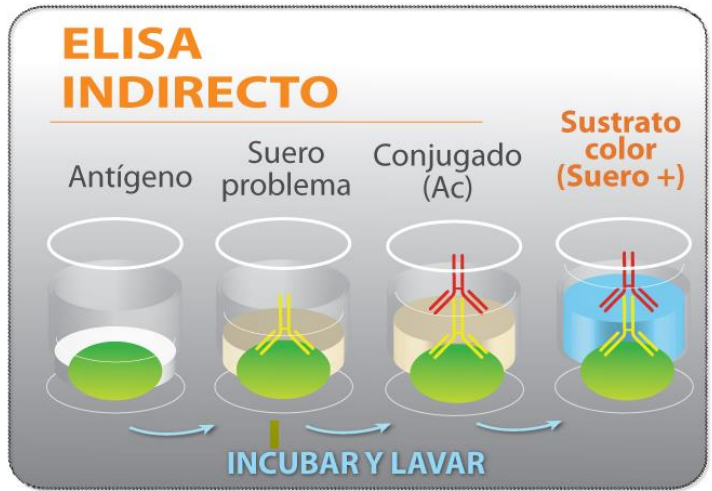
ProGnosis proporciona los kits ELISA completos y listos para usar de acuerdo con el formato de ensayo necesario, sin necesidad de material extra.

DETERMINACIÓN DE ANTÍGENOS

ELISA DIRECTO

La modalidad más frecuente del método ELISA para la determinación de antígenos es el modelo ELISA "Sandwich" la placa suele ya venir con un anticuerpo fijado (monoclonal ó policlonal) frente al antígeno problema, sobre el que se añadirá el macerado del órgano sospechoso, que en caso de reaccionar con el anticuerpo de la placa, será puesto en evidencia tras la adición del segundo anticuerpo marcado con la enzima. Por último, se añade el sustrato para revelar la reacción.





ELISA INDIRECTO

Es el método más utilizado para la determinación de anticuerpos. Básicamente, consiste en la inmovilización a la placa de ELISA del antígeno (en los Kits ya viene fijado) del que queremos conocer si en el suero problema existen anticuerpos específicos.

Cada día es más frecuente utilizar exclusivamente las proteínas de interés inmunológico y no todas las proteínas antigénicas. Los pasos siguientes serían la adición del suero problema, incubación y lavado, adición del conjugado, incubación y lavado, finalizando con la adición del sustrato, el frenado de la reacción y la lectura.



ELISA testing for
ALLERGEN detection

30
MIN

- Quantitative Results
- Protocol Uniformity
- High specificity using only monoclonal antibodies

Allows the detection of
23 TYPES OF ALLERGENS

Almond | Hazelnut | Peanut | Casein | Pine Nut | Macadamia | Total Milk | Egg
Pecan | Pistachio | Coconut | Sesame | Gluten | Buckwheat | Cashew | Mustard
Brazil nut | Lupin | Soy | Walnut | BLG | Crustaceans | Fish

VENTAJAS DE ALERGENOS ELISA DE PROGNOSIS

- Se pueden determinar los 23 alergenicos.
- Resultado en 30 minutos.
- Resultado cuantitativo.
- Gran especificidad utilizando anticuerpos monoclonales.
- Software y licencia gratuita.
- Todo el material necesario para la determinación viene en el kit.
- Lector de reducidas dimensiones, es el mas pequeño del mercado.
- Lector sin piezas móviles.
- Conectividad por usb a ordenador.



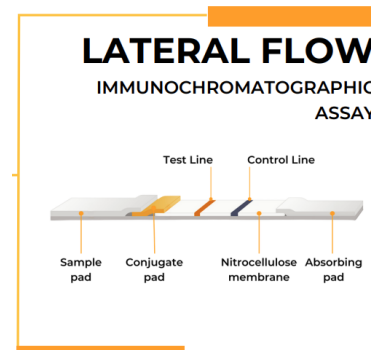
ALERGENOS TECNOLOGÍA LATERAL FLOW

Aunque el consumo de alimentos es bastante inofensivo para la mayor parte de la población, no es el caso de quienes padecen alergias alimentarias.

Incluso los alimentos más comunes pueden provocar una respuesta inmunitaria anormalmente intensa, poniendo en riesgo la vida de esta población.

Los productos alimentarios que contienen alérgenos pueden procesarse en las mismas líneas que los alimentos sin alérgenos debido al alto nivel de automatización del procesamiento que existe en la industria alimentaria, lo que provoca la contaminación de los productos sin alérgenos y pone en peligro a los consumidores sensibles a las alergias, urticaria y, en casos graves, anafilaxia.

Las proteínas de ciertos productos alimentarios son atacadas con anticuerpos por el sistema inmunitario, lo que desencadena una cascada de reacciones que pueden dar lugar a síntomas que van desde leves hasta los que ponen en peligro la vida (shock anafiláctico).



- Es fundamental para los productores de alimentos, etiquetar estas proteínas, llamadas alérgenos, y realizar pruebas rutinarias para detectarlas, a fin de evitar la contaminación de los productos que elaboran.
- ProGnosis Biotech ofrece actualmente flujos de trabajo simplificados mediante kits de pruebas de seguridad de alérgenos en productos alimentarios.
- ProGnosis esta innovando continuamente estos flujos de trabajo para permitir a los productores de alimentos y a los laboratorios de pruebas satisfacer las crecientes demandas de muestras, reduciendo al mismo tiempo la complejidad que pueda suponer.
- Estas son herramientas efectivas para la detección rápida y confiable de contaminación por alérgenos en líneas de producción, agua de enjuague, superficies de trabajo y en productos alimenticios.
- El portfolio de Prognosis dispone actualmente los siguientes alergenos con tecnología Lateral Flow para detección y cuantificación (con equipo 3PR Mini) tanto en productos alimenticios, superficies de trabajo y aguas de lavado.
- **Ya tenemos disponible el kit para Crustáceos y Total Milk!!!!**

SOY | GLUTEN | MILK

**SAME EXTRACTION
BUFFER AND PROTOCOL**

for Almond, Hazelnut, Peanut,
Egg, Pecan, Pistachio, Cashew,
Mustard, Walnut and Brazil nut



VALIDACIONES DISPONIBLES



Pruebas de competencia



VENTAJAS DE ALERGENOS LATERAL FLOW DE PROGNOSIS

- Evita falsos positivos por Elevado nivel de alergen al disponer de Línea Hook, altas cantidades de un analito conducen a un desequilibrio entre el analito y el anticuerpo utilizado, de modo que se evita la formación del complejo sándwich necesario. En consecuencia, se obtiene un resultado falso negativo, aunque el producto realmente contiene una alta concentración de alérgeno.
- Todo el material necesario viene en el kit.
- Resultados en 5 minutos.
- Posibilidad de cuantificar con el equipo y software.
- Se pueden determinar productos alimenticios, soluciones CIP y superficies de trabajo.
- Vida útil 12 meses.





MICOTOXINAS

A lo largo de la historia, las micotoxinas (tal como las conocemos ahora) han afectado negativamente a la calidad de los productos agrícolas y de consumo. Dependiendo de las condiciones de crecimiento y almacenamiento, productos básicos para nuestra dieta como el maíz, el trigo, el arroz, la soja, los cacahuetes, el centeno, la avena, las avellanas, los higos, las uvas o las especias.

El consumo de productos contaminados por micotoxinas puede tener efectos tóxicos agudos sobre la salud humana y animal, además de efectos crónicos.

También existen factores económicos directos que se suman a los costes para la salud:

- reducción de la eficiencia en el crecimiento de los animales de granja.
- pérdidas comerciales debido a las limitaciones en la importación y exportación.
- pérdidas directas de ingresos debido a la caída del valor de las cosechas.



- Con el fin de proteger la salud de consumidores y animales de todo el mundo, se ha desarrollado la legislación sobre las micotoxinas. En Europa, en abril de 2023 entró en vigor una nueva regulación. Antes de su actualización, si bien el control de micotoxinas era intenso, se centraba únicamente en los ingredientes utilizados en el proceso industrial. Así pues, se analizaba el trigo o los cacahuets, pero no se analizaba el alimento que contenía estos ingredientes.
- Con la nueva actualización, se requiere intensificar y profundizar los controles de estos productos, así las empresas productoras están obligadas a analizar la presencia de micotoxinas, no sólo en los ingredientes, sino también en el producto final.
- Buscando facilitar la tarea de detección de micotoxinas de nuestros clientes de la industria alimentaria, Prognosis Biotech dispone en su portfolio de kits de ELISA y de flujo lateral



MICOTOXINAS FLUJO LATERAL Y ELISA

Disponible para las siguientes micotoxinas:

* **Aflatoxinas totales:** es un término utilizado para referirse a la presencia combinada de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en productos alimentarios. Se refiere a la suma de metabolitos tóxicos de gran preocupación para la industria de alimentos y piensos, generalmente producidos por *Aspergillus* que causan efectos inmunosupresores, mutagénicos, teratogénicos y carcinogénicos.

Las aflatoxinas pueden estar presentes en granos, cereales, frutos secos y otros productos asociados a la alimentación humana o animal, aunque su toxicidad y prevalencia varían en función del metabolito específico del grupo. Mediante la determinación de la concentración total de aflatoxinas (B1, B2, G1 y G2) en alimentos y piensos es posible evaluar el nivel de riesgo que supone la presencia de aflatoxinas. Y, en consecuencia, tomar las medidas adecuadas para minimizar el riesgo para la salud humana y animal.



DON: deoxinivalenol (DON) es un tipo de micotoxina producida por varias especies de hongos, entre ellos *Fusarium graminearum* y *Fusarium culmorum*. Este hongo infecta con frecuencia cereales como la cebada, el trigo, la avena y el maíz.

Deoxinivalenol, constituye una molécula altamente tóxica y se considera que desempeña un papel crucial en los problemas inmunológicos y del sistema nervioso.

La exposición a altos niveles de deoxinivalenol puede causar síntomas gastrointestinales como vómitos y diarrea, inmunodepresión y anemia. En el ganado, la ingestión de deoxinivalenol puede causar una reducción del crecimiento y de la eficiencia alimentaria.

La determinación precisa y rápida de la presencia de Deoxinivalenol (DON) en los productos básicos es de suma importancia.



Zearalenona: (ZON) es una micotoxina producida por hongos del género *Fusarium* (*F. graminearum*). Este hongo infecta con frecuencia cereales como la cebada, el trigo, la avena, el maíz y el arroz.

En los seres humanos, la ingestión de altos niveles de zearalenona puede causar una serie de problemas gastrointestinales, dolores de cabeza y erupciones cutáneas. En los animales, puede causar una disminución de la eficiencia alimentaria, un menor crecimiento y problemas reproductivos.

Ocratoxina: son un grupo de micotoxinas producidas por algunas especies de *Aspergillus*, se encuentra habitualmente en granos de cereales, vino, café, cacao y frutos secos.

La ocratoxina es una potente nefrotoxina y provoca efectos agudos y crónicos en los riñones de todas las especies de mamíferos analizadas. También es genotóxica (daña el ADN) y teratogénica (daña al feto) y se considera un probable carcinógeno, causante de carcinoma renal y otros tipos de cáncer en varias especies animales. En los animales, la exposición a la ocratoxina puede provocar una disminución de la eficacia alimentaria, un menor crecimiento y problemas reproductivos.




Fumonisin: son micotoxinas producidas por hongos del género *Fusarium*. Se encuentra comúnmente en el maíz y los productos a base de maíz, como la harina de maíz y las chips de maíz, el sorgo y el arroz. Los granos suelen infectarse por estos hongos en el campo o durante el almacenamiento.

Se han aislado y caracterizado más de diez tipos de fumonisinas. De ellas, la fumonisin B1, B2 y B3 son las principales. Las fumonisinas son hepatotóxicas y nefrotóxicas en todas las especies animales.

El cambio histológico más precoz que aparece en el hígado o el riñón de los animales tratados con fumonisin

Además, es la causa conocida de dos enfermedades que aparecen en los animales domésticos con rapidez: la leucoencefalomalacia equina y el síndrome del edema pulmonar porcino. Ambas enfermedades implican una alteración del metabolismo de los esfingolípidos y una disfunción cardiovascular.

En los seres humanos, la exposición a altos niveles de fumonisin se ha relacionado con un mayor riesgo de padecer ciertos tipos de cáncer, como el de esófago.



toxinas T-2 y HT-2 pertenecen al grupo de los tricotecenos, producido principalmente por hongos del género *Fusarium*, que es tóxico para los seres humanos y los animales. Se encuentran habitualmente en cultivos de cereales como el trigo, la cebada y el maíz, la harina, los piensos y las semillas.

Con frecuencia está implicado en trastornos citotóxicos e inmunosupresores de animales de granja y ocasionalmente en síndromes patogénicos en humanos. La exposición a las toxinas T-2 y HT-2 puede tener como resultado inmunotoxicidad, mutagenicidad y carcinogenicidad.

En los animales, la exposición a estas toxinas puede provocar una reducción de la eficiencia alimentaria, una disminución del crecimiento y un deterioro de la función reproductora. Tanto en el hombre como en los animales, las toxinas T-2/HT-2 pueden causar aleucemia tóxica alimentaria.





VENTAJAS DE KIT DE ALERGENOS ELISA DE PROGNOSIS:

Con una sola extracción se pueden realizar todas las toxinas.

Dispone de una gama Green, que utiliza agua en vez de disolventes para la extracción.

Resultado en 5 minutos para Lateral Flow y 30 para Elisa.

Posibilidad de cuantificar en Lateral Flow con equipo.

Todo el material y líquido necesario viene incluido en el kit.

Para el método Elisa dispone de 5 patrones para realizar la curva de escala con mayor precisión.



HISTAMINA LATERAL FLOW Y ELISA

La Histamina es una toxina que se produce cuando las bacterias que se encuentran de forma natural en la piel, las branquias y el intestino de los peces descomponen un aminoácido presente en los músculos del pescado, la histidina.

La histamina produce la comúnmente conocida como intoxicación escombroides, que es la forma más frecuente de intoxicación alimentaria a través del pescado, siendo evitable en gran medida si se mantiene la cadena del frío y se conserva el pescado a baja temperatura, la producción de histamina se puede dar entre 4 °C y 10 °C, pero es más rápida a temperaturas mayores de 21 °C.

Se denomina escombroides debido a que suele ir ligada con peces de la familia del atún, la macarela o la caballa, pero no podemos descartar la producción en otros como la sardina, arenque, pez espada, emperador, llampuga, boquerones o sus anchoas. En un principio se da un enrojecimiento, inflamación de los ojos y sudoración de la cara, sensación de quemazón, picor en la piel, hormigueo y sabor a pimienta o metálico en la boca, garganta y en los labios, mareo, vómitos, náuseas y en la mayoría de los casos va seguido dolor de cabeza. En algún caso pueden agudizarse y provocar erupciones en la cara y torso, urticaria, hinchazón, dolores abdominales y palpitaciones.



SYMMETRIC HISTAMINE

S9030

Kit de análisis de flujo lateral para la determinación cuantitativa de histamina en muestras de pescado fresco, congelado y en conserva.

- **Extracción con agua**
- **Rápido y sencillo: 3 mins**
- **No requiere proceso de acilación**

PRUEBA RÁPIDA CUANTITATIVO DE LA HISTAMINA





BIO-SHIELD HISTAMINE

B6048/B6096/B60576

Kit de análisis ELISA para la determinación cuantitativa de histamina en muestras de pescado crudo fresco, congelado, en conserva y harina de pescado.

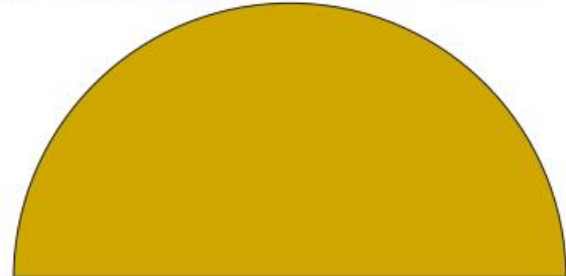
■ **No acylation process required**

1-STANDARD HISTAMINE

D4648

El test proporciona una solución rentable y fiable al analista, incluyendo **sólo el estándar 1** (estándar cero) en el kit.

PROCEDIMIENTO
ELISA RÁPIDO
20 MINUTOS





**SOFTWARE AND
HARDWARE**
By Lateral Logic LTD

HARDWARE & SOFTWARE

Una empresa filial de ProGnosis Biotech
Desarrollo de software interno
Las plataformas de software leen con
precisión los resultados cuantitativos
en varios dispositivos con una
innovadora aplicación desarrollada para
smartphones
Soporte online del equipo de lógica
lateral

S-FLOW SOFTWARE

Plataforma de software flexible
Cuantitativo y semicuantitativo
Interpretación de las tiras de
flujo lateral. Puede leer 3 tiras
de flujo lateral
simultáneamente de diferentes
alergenos.

Uso de algoritmos avanzados.
Extracción de informes
analíticos en un formato pdf



3 PR MINI

- Rápido y ligero.
- Capaz de analizar tres tiras a la vez en solo unos segundos.
- No requiere ningún entrenamiento especial para operar.
- Bluetooth controlado por Windows habilitado para trabajar con Pc o Tablet.
- Software y licencia gratuito.

MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

SCGP

EVOLVE THE WAY OF LIFE

