Rilevamento della *Salmonella* e oltre con N-Light™ *Salmonella* Risk

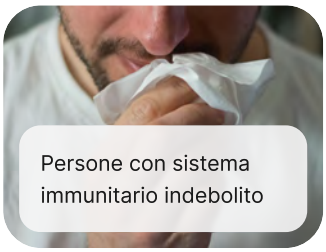
N-LIGHT™ SALMONELLA RISK

Salmonella spp. rilevamento – status quo

Le infezioni da *Salmonella* rappresentano un rischio significativo per la salute, spesso legato a prodotti alimentari contaminati, rendendo cruciale il loro controllo nella produzione alimentare. L'ambiente microbico nella produzione alimentare è ampio e intricato, con alcuni gruppi batterici come le Enterobacteriaceae e la *Salmonella* spp. spesso al centro di problemi di sicurezza alimentare. Sebbene la *Salmonella* spp. sia raramente riscontrata negli stabilimenti, comparendo solo in 2-8 su 1000 campioni analizzati di routine, la conta delle Enterobacteriaceae totali (TEB) può essere molto più alta.

Purtroppo, non esistono dati chiari che colleghino i conteggi di TEB alla *Salmonella* spp. nei campioni ambientali, il che ha rappresentato una sfida importante per i ricercatori e gli esperti del settore. Questo problema è stato evidenziato dal gruppo di esperti scientifici dell'UE, che ha concluso che attualmente è impossibile stabilire una correlazione diretta tra Enterobacteriaceae e *Salmonella* spp.

I gruppi AYOPI sono i più a rischio:



Secondo le stime del CDC, la *Salmonella* causa ogni anno negli Stati Uniti circa 1,2 milioni di malattie e 450 decessi.

N-Light™ *Salmonella* Risk – test indicatore

N-Light™ *Salmonella* Risk non è stato progettato per individuare esclusivamente *Salmonella* spp. ma si rivolge anche a una piccola selezione di batteri strettamente correlati (come *Citrobacter, Klebsiella* ed *Enterobacter*) che condividono specifici marcatori metabolici e genetici.
Un rischio positivo di N-Light™ *Salmonella* non significa trovare esclusivamente *Salmonella* spp.

Al contrario, evidenzia un'elevata probabilità di contaminazione, consentendo interventi tempestivi e azioni correttive per garantire la sicurezza della produzione alimentare.

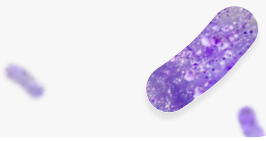
N-Light™ *Salmonella* Risk	Risultato positivo
	Citrobacter, Enterobacter, Klebsiella, Salmonella spp.

Trasformiamo il modo in cui vengono eseguiti i test sui patogeni

La provetta N-Light™ *Salmonella* Risk contiene una tecnologia unica e innovativa

Tecnologia pionieristica dei fagi

Piattaforma brevettata AquaSpark™ per il rilevamento di batteri vivi



Il tappo di biosicurezza per un arricchimento sicuro in loco

Scansione per vedere la nostra tecnologia in azione

Certificato e affidabile

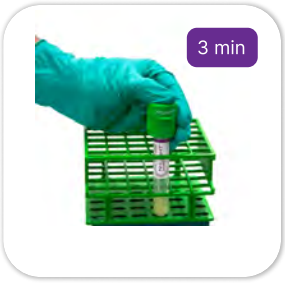
Convalidato in base alla norma ISO 6579-1:2017

Possiede la certificazione AOAC® PTMSM

PERFORMANCE TESTED AOAC RESEARCH INSTITUTE LICENSE NUMBER 072201

Processo di analisi semplice ed efficace

1. Campione
2. Trasferire
3. Incubare
4. Attivare
5. Misurare



N-Light™ *Salmonella* Risk è stato studiato su misura per diversi settori industriali

- Carni fresche
- Carni secche fermentate

- Formaggio/ latte crudo
- Polveri di latte
- Latte artificiale

- Frutta a guscio
- Cioccolato

- Spezie
- Uova in polvere, Uovo liquido

- Cibo per animali domestici

Un portafoglio crescente di prodotti per il rilevamento di agenti patogeni e il monitoraggio dell'igiene

vedi gli altri prodotti NEMIS:

N-LIGHT™ LISTERIA MONOCYTOGENES

N-LIGHT™ LISTERIA spp.

N-LIGHT™ E.COLI

N-LIGHT™ ATP

NEMIS TECHNOLOGIES

Per combattere l'invisibile

nemistech.com