

DÉTECTER LES SALMONELLES ET AU-DELÀ AVEC N-LIGHT™ SALMONELLA RISK



DÉTECTION DES SALMONELLES SPP. DÉTECTION – STATU QUO

Les infections à *salmonelles* représentent un risque sanitaire important, souvent lié à des produits alimentaires contaminés, ce qui rend crucial le contrôle de la production alimentaire. L'environnement microbien de la production alimentaire est vaste et complexe, et certains groupes bactériens comme les Enterobacteriaceae et *Salmonella spp.* sont souvent au centre des préoccupations en matière de sécurité alimentaire. Bien que *Salmonella spp.* soit rarement trouvée dans les usines, n'apparaissant que dans 2 à 8 échantillons sur 1000 testés régulièrement, le nombre total d'entérobactéries (TEB) peut être beaucoup plus élevé. Malheureusement, il n'existe pas de données claires établissant un lien entre le nombre de TEB et *Salmonella spp.* dans les échantillons environnementaux, ce qui constitue un défi majeur pour les chercheurs et les experts de l'industrie. Ce problème a été mis en évidence par le groupe scientifique de l'UE, qui a conclu qu'il était actuellement impossible d'établir une corrélation directe entre les entérobactéries et *Salmonella spp.*



LES GROUPES AYOPI SONT LES PLUS EXPOSÉS :



Femmes enceintes
et nouveau-nés



Adultes âgés
de 65 ans ou plus



Personnes dont le
système immunitaire
est affaibli

Les CDC estiment que les *salmonelles* sont à l'origine d'environ 1,2 million de maladies et de 450 décès chaque année aux États-Unis.



N-LIGHT™ SALMONELLA – TEST INDICATEUR

N-Light™ Salmonella Risk n'est pas conçu pour détecter uniquement *Salmonella spp.* Au contraire, il cible également une petite sélection de bactéries étroitement apparentées (telles que *Citrobacter*, *Klebsiella* et *Enterobacter*) qui partagent des marqueurs métaboliques et génétiques spécifiques. Un risque de salmonellose N-Light™ positif ne signifie pas que l'on trouve exclusivement des *Salmonella spp.*

Au contraire, il met en évidence une probabilité élevée de contamination, ce qui permet d'intervenir à temps et de prendre des mesures correctives pour garantir la sécurité de la production alimentaire.

Salmonella spp.



Enterobacteriaceae

RÉSULTAT POSITIF

RÉSULTAT POSITIF

RÉSULTAT POSITIF

Salmonella spp.

Citrobacter, *Enterobacter*, *Klebsiella*,
Salmonella spp.

Citrobacter, *Enterobacter*, *Klebsiella*,
Salmonella spp., *Yersinia*, *Hafnia*,
Escherichia, *Pantoea*, *Shigella*, *Serratia*,
Cronobacter, *Samonia*, *Budvicia*, or
Proteus, etc



NOUS TRANSFORMONS LA FAÇON DONT LES TESTS DE PATHOGÈNES SONT EFFECTUÉS

LE TUBE N-LIGHT™ SALMONELLA RISK CONTIENT UNE TECHNOLOGIE UNIQUE ET INNOVANTE



scanner pour voir notre
technologie en action



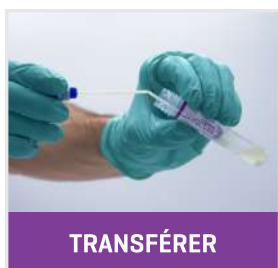
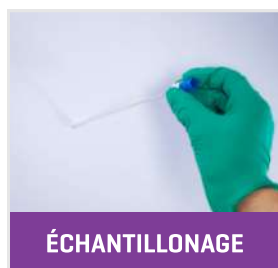
CERTIFIÉ ET FIABLE

VALIDÉ PAR RAPPORT À LA NORME
ISO 6579-1:2017

N-Light™ Salmonella Risk
détient une certification
AOAC® PTM™.



PROCESSUS DE TEST SIMPLE ET EFFICACE



N-LIGHT™ SALMONELLA RISK ADAPTÉ À PLUSIEURS SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Viande fraîche
- Viandes séchées fermentées



- Fromage/ lait cru
- Lait en poudre
- Préparations pour nourrissons



- Nüsse
- Chocolat



- Épices
- Poudre d'œuf, œuf liquide



- Aliments pour animaux domestiques



UN PORTEFEUILLE CROISSANT DES PRODUITS POUR LA DÉTECTION DE PATHOGÈNES ET DU CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE

voir d'autres produits NEMIS:



POUR VOUS PERMETTRE
DE COMBATTRE L'INVISIBLE
nemistech.com

