

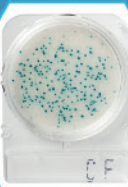
COMPACT DRY BC
Bacillus cereus



COMPACT DRY XSA
Staphylococcus aureus



COMPACT DRY CF
Coliformes totais



COMPACT DRY LM
Listeria monocytogenes



COMPACT DRY ETB
Enterobactérias



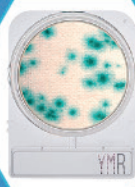
COMPACT DRY SL
Salmonella



COMPACT DRY EC
Coliformes e *E. Coli*



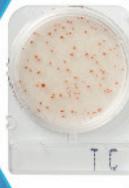
COMPACT DRY YMR
Bolores e leveduras rápido



COMPACT DRY LS
Listeria spp



COMPACT DRY TC
Bactérias totais



COMPACT DRY YM
Bolores e leveduras



COMPACT DRY TCR
Bactérias totais rápido



Para a detecção e quantificação microbiológica em matérias-primas, alimentos e ambiente. Compact Dry é um método de ensaio microbiológico pronto para uso que permite uma perfeita absorção das amostras inoculadas. Permite quantificar a maioria das bactérias de interesse para a indústria alimentícia.

INFORMAÇÕES:



Armazenamento à temperatura ambiente.



Ideal para controle microbiológico de alimentos, ambiente e bebidas.



Maior agilidade e praticidade para as análises.



Pronto para uso: aumento da capacidade analítica do laboratório.



Redução de materiais auxiliares e desperdícios.



Redução de 90% do espaço ocupado para estocagem e incubação.



Embalagem com 40 e 100 placas



Fácil descarte.

Val

Validade de até 24 meses.



Redução de erro analítico.



Resultados rápidos e precisos.



Apenas 3 passos: Inoculação, incubação e leitura.



Esterilizadas individualmente.



Tecnologia do Japão.

Passos	Crítérios	Tradicional	Placas prontas	Placas prontas desidratadas	COMPACT DRY
Preparação e armazenagem	Pronto para uso		●	●	●
	Longo prazo de validade				●
	Pequeno tamanho (para armazenagem)			●	●
Inoculação (simples e rápida)	amostras líquidas			●	●
	superfícies			●	●
Incubação	pequenas dimensões			●	●
	100% estéril	●	●	●	●
	empilhável	●	●	●	●
Leitura e interpretação	Fácil contagem (meio cromogênico)		●	●	●
	Fácil separação	●	●		●
Validação	padronização da produção		●	●	●
	validações/aprovações	●	●	●	●



Visão geral do produto

Produto	Aplicação	Incubação	Temperatura	Validação (Ref.No.)		
				MicroVal	NordVal	AOAC-RI
COMPACT DRY TC	Bactérias totais	48 ± 3h	35 ± 2°C	LR01	033	010404
COMPACT DRY EC	Coliformes e <i>E. coli</i>	24 ± 2h	35 ± 2°C	LR04_05	036	110402
COMPACT DRY CF	Coliformes totais	24 horas	35 ± 2°C; 44 ± 0,5°C (Coliformes termotolerantes)	LR03	035	110401
COMPACT DRY YM	Bolores e leveduras	3 - 7 dias	25 ± 1°C	LR10	043	100401
COMPACT DRY XSA	<i>Staphylococcus aureus</i>	24 ± 2h	35 ± 2°C	LR14	042	081001
COMPACT DRY ETB	Enterobactérias	24 ± 2h	35 ± 1°C	LR00	034	—
COMPACT DRY BC	<i>Bacillus cereus</i>	24 horas	30 ± 1°C	LR87	—	—
COMPACT DRY LS	<i>Listeria spp</i>	24 - 48 horas ± 2h	35 ± 1°C	—	—	—
COMPACT DRY SL	<i>Salmonella</i>	22 ± 2h	41 ± 0,5°C	LR110	—	—
COMPACT DRY YMR	Bolores e leveduras	48 - 72 horas	25 ± 1°C	LR61	050	092002
COMPACT DRY TCR	Bactérias Totais	24 ± 2 horas	35 ± 1°C	—	—	082201
COMPACT DRY LM	<i>Listeria monocytogenes</i>	24 - 48 ± 2 horas	37 ± 1°C	LR91	—	—

