

3M Ciencia.
Aplicada a la vida.™

3M Pruebas para la detección de alérgenos

3M Food Safety

Adelántate a lo que viene.

Nuevas pruebas 3M para la detección de alérgenos



Los beneficios son evidentes.

3M Pruebas Rápidas para Proteínas Alérgenas

Dispositivos de flujo lateral para la detección específica de alérgenos

Agiliza tu proceso y simplifica los análisis de alérgenos con las pruebas rápidas para proteínas alérgenas de 3M, ensayos cualitativos inmunocromatográficos para el monitoreo rápido en planta de alérgenos específicos en alimentos.

Estas pruebas rápidas, diseñadas para la detección precisa de proteínas alergénicas procesadas y sin procesar, pueden realizarse directamente en la línea de producción (verificación de limpieza - CIP), agua final de enjuague, hisopados de muestras ambientales, materias primas y productos terminados.

Contamos con una amplia oferta que ha simplificado la forma de hacer pruebas de alérgenos.

Kits de Dispositivos de Flujo Lateral:

Proteína alérgena	Número de catálogo	Tiempo de resultados	Límite de detección
Almendra	L25ALM	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Avellana	L25HZL	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Castaña de Cajú	L25CHW	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Clara de huevo	L25EGG	11 min ± 1 min	0.5 ppm
Coco	L25COC	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Gluten	L25GLU	11 min ± 1 min	5.0 ppm
Leche	L25MLK	11 min ± 1 min	3.0 ppm
Maní	L25PNT	11 min ± 1 min	1.0 ppm
Nuez	L25WAL	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Nuez pecana	L25PEC	11 min ± 1 min	3.0 ppm
Pescado	L25FSH	11 min ± 1 min	1.0 ppm
Pistacho	L25PST	11 min ± 1 min	2.0 ppm
Soya	L25SOY	11 min ± 1 min	2.0 ppm

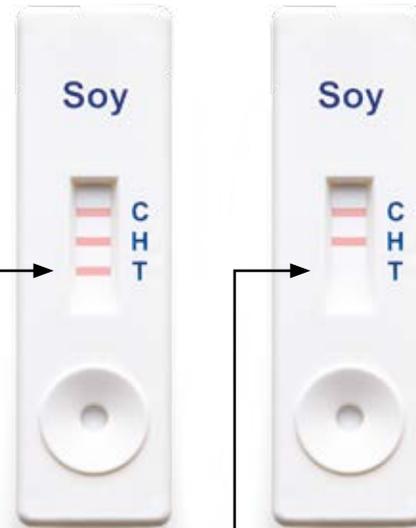
Todos los kits incluyen 25 dispositivos de flujo lateral.

Aseguramiento de línea de saturación

Nuestra característica exclusiva de línea de saturación o “hook line” puede alertar de un posible falso negativo debido a las altas cantidades de proteína en una muestra. Esta característica aumenta la confianza en los resultados de las pruebas de alérgenos.

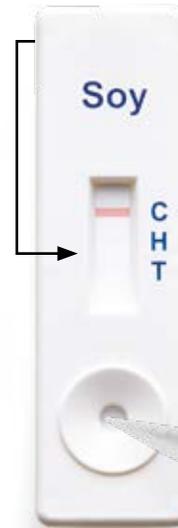
Resultado positivo

Alérgeno detectado en muestra



Resultado sobrecargado

Si no aparece la línea de saturación ni la línea de prueba, la muestra puede estar sobrecargada con demasiada proteína alergénica, por lo que deberá diluirse para volver a analizar.



Resultado negativo

Alérgeno no detectado en muestra



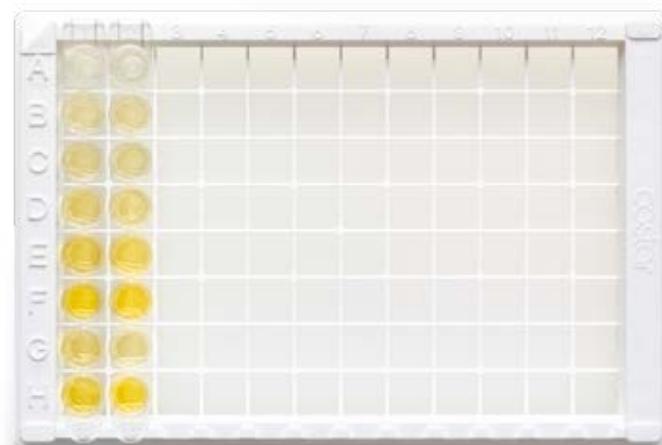


Simplifica tu laboratorio

3M Pruebas para Proteínas Alérgenas ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay)

Obtén resultados cuantificables y confirmados con pruebas ELISA para monitorear alérgenos específicos, a través de una amplia variedad de alimentos. Este amplio portafolio de ensayos ELISA, diseñado para la detección precisa de proteínas alergénicas procesadas y no procesadas, es uno de los más completos en el mercado, y puede utilizarse directamente en la línea de producción (verificación de limpieza - CIP), agua final de enjuague, hisopados de muestras ambientales, ingredientes y productos terminados.

Su protocolo de extracción universal agiliza las pruebas de múltiples analitos, lo que permite ahorrar reactivos y tiempo. Es la manera simple de dominar las pruebas de alérgenos.



ELISA Kits:

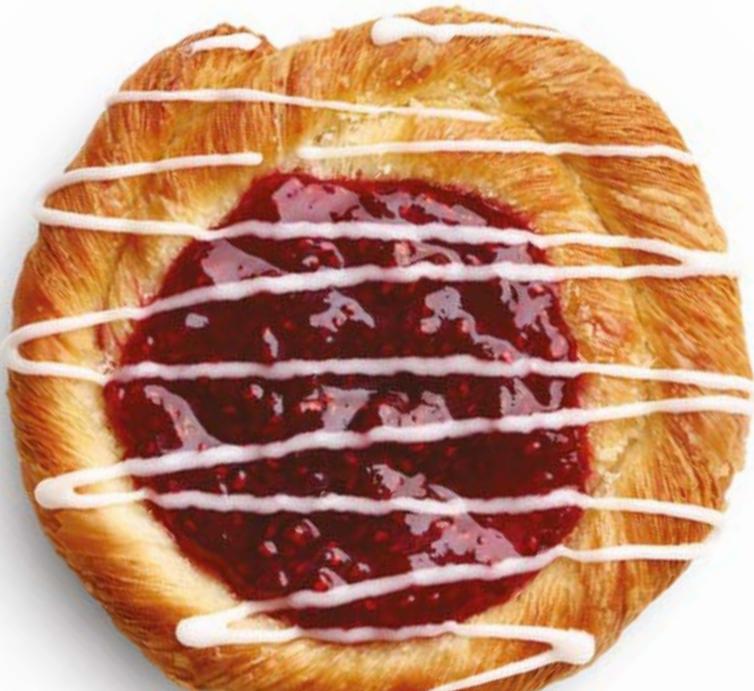
Proteína Alérgena	Número de catálogo	Tiempo de resultados	Límite de detección	Límite de cuantificación
Almendra	E96ALM	50 min	1.9 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Avellana	E96HZL	50 min	1.9 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Castaña de Cajú	E96CHW	50 min	2.6 ng/mL (ppb)	0.9 ppm
Caseína	E96CAS	50 min	1.7 ng/mL (ppb)	0.5 ppm
Clara de huevo	E96EGG	50 min	2.1 ng/mL (ppb)	0.5 ppm
Coco	E96COC	50 min	9.7 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Crustáceos	E96CRU	50 min	10.2 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Leche	E96MLK	50 min	5.8 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Macadamia	E96MAC	50 min	1.1 ng/mL (ppb)	0.3 ppm
Maní	E96PNT	50 min	6.7 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Moluscos	E96MOL	50 min	7.2 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Mostaza	E96MUS	50 min	3.1 ng/mL (ppb)	1.5 ppm
Nuez de Brasil	E96BZL	65 min	1.3 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Nuez	E96WAL	50 min	6.9 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Nuez Pecana	E96PEC	50 min	3.7 ng/mL (ppb)	0.7 ppm
Pescado	E96FSH	50 min	2.7 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Piñón	E96PNE	50 min	1.3 ng/mL (ppb)	0.5 ppm
Pistacho	E96PST	50 min	3.5 ng/mL (ppb)	1.0 ppm
Sésamo	E96SES	50 min	3.7 ng/mL (ppb)	2.0 ppm
Soya	E96SOY	50 min	11.0 ng/mL (ppb)	2.0 ppm

Todos los kits incluyen una placa con 96 microtubos independientes.

Diseñadas para tu laboratorio

Simplifica el flujo de trabajo y ten confianza en el proceso de análisis de alérgenos.

Los productos 3M para realizar pruebas de alérgenos fueron diseñados por un equipo de expertos que utilizan estas pruebas todos los días. Basados en una amplia experiencia con la tecnología de inmunoensayos y pruebas de miles de muestras únicas de alimentos, se propusieron diseñar pruebas para detectar proteínas procesadas y no procesadas con un flujo de trabajo simplificado. Tomó años de cuidadosa selección de anticuerpos y desarrollo de formulación para crear la simplicidad y el rendimiento proporcionados por estos kits. Con el respaldo de los científicos e ingenieros de 3M, y tomando en cuenta las necesidades de nuestros clientes de Food Safety, estos kits de prueba te brindan la fiabilidad y eficiencia que esperas de 3M.



Diseñadas para detectar proteínas alérgenas procesadas y sin procesar

Con más variedad que nunca, los productos alimenticios de hoy requieren un procesamiento complejo, que puede alterar la naturaleza de las proteínas alérgicas en los alimentos, lo que los hace más difíciles de detectar. Los productos 3M para la detección de alérgenos alimentarios están diseñados para superar este desafío mediante la detección de proteínas procesadas y no procesadas, para que puedas obtener resultados más predecibles y precisos en tu laboratorio.

Versatilidad en distintos tipos de muestras

Los productos 3M para detección de alérgenos se pueden utilizar en hisopos ambientales, agua final de enjuague, línea de producción, verificación de limpieza - CIP, ingredientes y muestras de alimentos.



Limpieza en la que puedes confiar

Controla la contaminación cruzada de alérgenos en tus instalaciones con las tómulas de detección de alérgenos en superficies 3M Clean-Trace ALLTEC60: una solución rápida y sencilla para controlar la presencia de proteínas totales en las superficies y verificar la efectividad de la limpieza.



Respaldados por expertos

Cuando la salud de los consumidores está en juego, necesitas pruebas en las que pueda confiar.

Todos los productos del portafolio 3M de pruebas de alérgenos y proteínas (generales y específicos) están validados por organizaciones internacionales como AOAC® INTERNATIONAL.

Certificaciones y validaciones*:

- ▶ AOAC® Performance Tested MethodsSM



*Las validaciones pueden variar por región.

Adelántate a lo que viene.

Ahora puedes dominar el complejo mundo de las pruebas de alérgenos. Optimiza tus procesos y obtén resultados precisos con el portafolio de pruebas para alérgenos y proteínas (generales y específicos) que ofrece 3M. Cuando veas cuán simple es, sabrás que lo vale.

Para más información visita www.3Mfoodsafety.cl/Alergenos



3M Chile
Food Safety
Santa Isabel 1001
Providencia, Santiago.
chilefoodsafety@mmm.com

Por favor recicle.

© 3M, 2018. Todos los derechos reservados. 3M, "Ciencia. Aplicada a la vida." y Clean-Trace son marcas registradas de 3M.
AOAC es una marca registrada de AOAC INTERNATIONAL. *Performance Tested Method* es una marca de servicio de AOAC INTERNATIONAL.
Por favor recicle. Impreso en Chile.
70-2011-5136-5