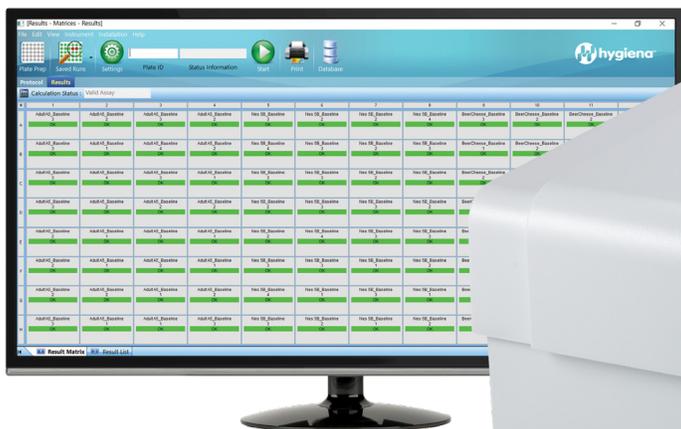


# Innovate

Système Innovate, solution rapide pour le diagnostic microbiologique

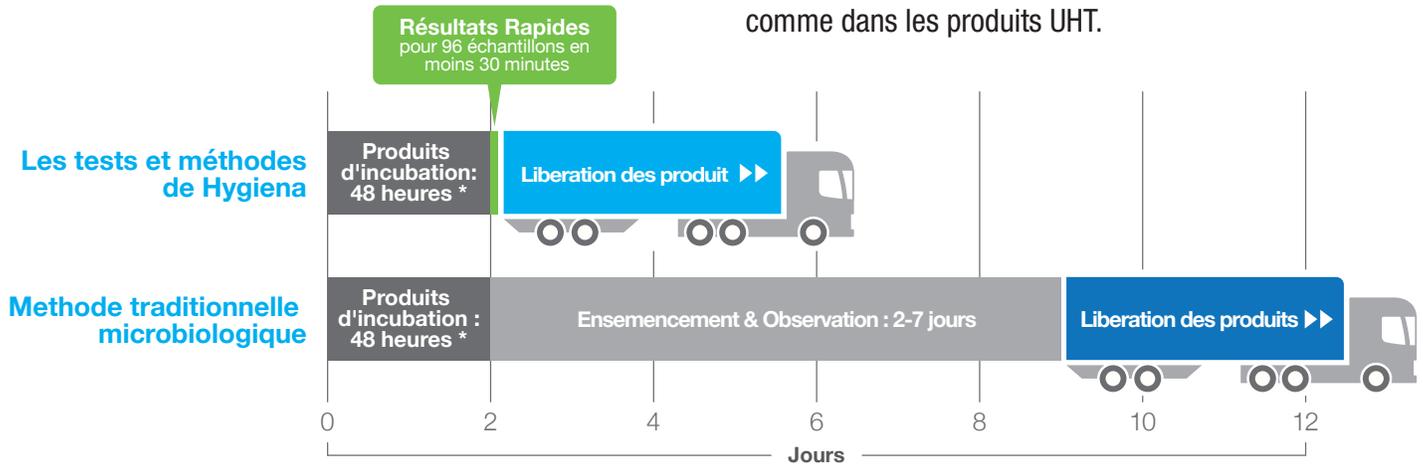


## Système rapide pour le diagnostic microbiologique

Le système Innovate permet d'obtenir des résultats en contrôle qualité en moins d'une heure après une période d'incubation préliminaire, ce qui permet aux fabricants de produits laitiers, d'aliments et de boissons de confirmer rapidement la qualité de leur produit et de les commercialiser rapidement.

## Libération de la production journalière plus rapidement

Le système rapide de screening microbien Innovate est conçu pour une libération rapide, efficace et sûre des produits. Qu'il s'agisse de trier les matières premières et les en cours de fabrication ou de libérer les produits finis, le système Innovate convient parfaitement aux produits laitiers, alimentaires et boissons emballés pour lesquels on s'attend à des niveaux de contaminations très faibles, comme dans les produits UHT.



## Flexibilité inégalée

Sauce au fromage, Jus avec pulpe, Flan épais... etc. L'Innovate peut tous les tester. Aucune autre méthode rapide ne couvre la gamme de produits et d'applications que nous pouvons tester. Le système Innovate est flexible et facile à utiliser, même avec des types de produits difficiles à tester qui sont:

- Transparents, opaques ou très colorés (pigmentés)
- Filtrables ou non filtrables
- Solubles ou non solubles
- Avec des pH élevés ou bas
- Avec ou sans conservateur (Conservés ou non réservés)
- Produits avec emballages aseptiques

## Produits testés

- Lait d'amande, de noix et d'avoine
- Thé infusé
- Soupes et potages
- Condiments
- Mélange pour dessert
- Lait UHT et à longue durée de conservation
- Jus concentrés à base de fruits et de légumes
- Mixture de crème glacée
- Boissons infantiles
- Boissons protéinées nutritionnelles
- Flans
- Sauces
- Boissons à base de riz et de soja
- Boissons énergétiques
- Crèmes dessert (sucrées)
- Sirops
- Boissons à base de Yaourt