

VIANDES ET PRODUITS CARNÉS POISSONS ET FRUITS DE MER



Instrumentation, Consommables, Logiciels et Service



TOUTES NOS SOLUTIONS POUR LES VIANDES ET PRODUITS DE LA MER

Les laboratoires d'analyse alimentaire comme le vôtre sont constamment mis au défi d'analyser avec précision les échantillons, rapidement et efficacement – tout en s'efforçant de réduire les coûts en raison des contraintes du marché. Votre engagement à garantir que la viande et les produits de la mer sont propres à la consommation, alors que la demande augmente, est une bataille difficile.

Notre engagement envers vous: fournir une gamme de solutions à travers de multiples technologies, produits et services qui répondent ou dépassent les besoins de test des transformateurs alimentaires. Nos solutions offrent plus d'efficacité et une précision et une sensibilité accrues pour de meilleurs rendements en temps réel avec un minimum de formation.

De l'instrumentation et logiciels, aux consommables et réactifs, au service et au support, nous nous engageons à vous fournir des solutions complètes qui soulagent vos défis quotidiens d'automatisation, de débit, de service et de délai d'obtention des résultats.

Parce que lorsqu'il s'agit de garantir la sécurité et la qualité de la viande et des produits de la mer, la sérénité est essentielle – pour tous.

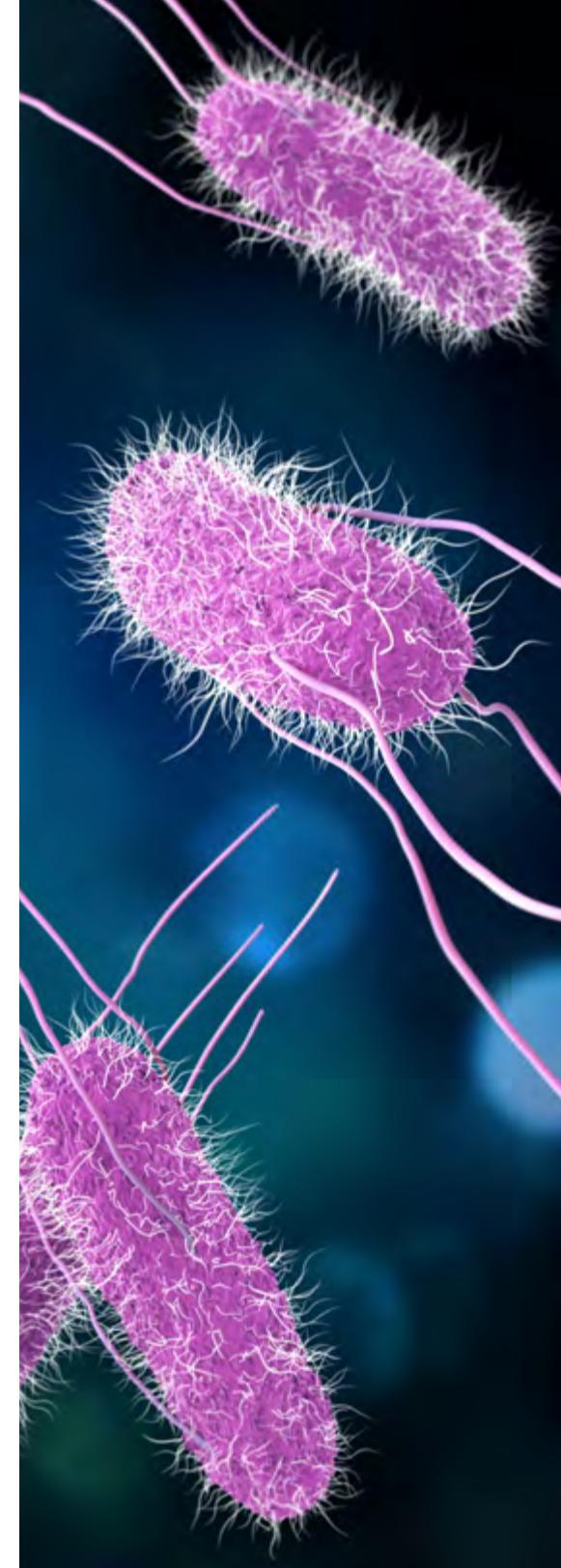
DES PATHOGÈNES SUIVIS A LA TRACE

L'inocuité alimentaire est une préoccupation fondamentale dans la transformation et la distribution des viandes et des produits de la mer. Ils doivent demeurer des produits délicieux, nutritifs et sûrs pour les consommateurs – cette préoccupation est au cœur de votre mission et de votre marque.

Pour se conformer aux réglementations strictes et aux exigences des clients, des tests doivent être effectués pour gérer tout risque potentiel de sécurité alimentaire et prendre les mesures correctives afin de surveiller activement les points critiques du processus.

Le dépistage des agents pathogènes d'origine alimentaire, tels que les *Listeria* et *Salmonelles*, est couramment utilisé pour tester les matières premières, vérifier l'adéquation des contrôles de processus, surveiller l'environnement et libérer le produit final.

Les responsables d'usine ont une réflexion majeure pour choisir le flux correct de test des agents pathogènes. Ces méthodes de test doivent répondre aux exigences d'inclusivité, d'exclusivité et de robustesse pour garantir la fiabilité, l'exactitude et la précision de la méthode, certifiée par AOAC ou ISO 17025. En raison de la nature périssable de la viande et des produits de la mer, le temps total pour obtenir des résultats et des délais d'exécution plus courts permettent d'économiser de l'argent en réduisant les coûts élevés de conservation des stocks. Un autre facteur important à prendre en compte est la facilité d'utilisation, où des flux de travail simples avec une instrumentation rentable, réduisent le temps du technicien et les risques d'erreur, tout en augmentant la productivité.



TESTER : VOTRE ASSURANCE SANITAIRE

Bien que les besoins en matière d'analyse alimentaire diffèrent selon le type de produit fabriqué, plusieurs facteurs restent déterminants: délai d'obtention des résultats, précision, exactitude et efficacité.

Le temps au résultat: dès lors que les viandes et les produits de la mer sont périssables et ont une courte durée de conservation, il est essentiel pour le succès de votre test d'obtenir rapidement des résultats.

Exactitude et précision: Les méthodes et les matrices alimentaires spécifiques doivent être vérifiées et certifiées par l'AOAC (Hors UE) ou ISO1610 (UE).

Efficacité: une instrumentation facile à utiliser et économique réduit le temps des techniciens pour une meilleure productivité du laboratoire.

QUELLE EST LA MEILLEURE SOLUTION POUR VOTRE LABO ?



Pour tester vos produits finis:
kits de test Solus et instrumentation
Solus One *Salmonella*



**Pour une vérification en
process de fabrication:**
kits de test Solus et instrumentation
Solus One *Salmonella*



Pour la surveillance environnementale:
kits de test Solus, instrumentation Solus One
Listeria et *Salmonella* et produits MicroFast®



GARANTIR LA SÉCURITÉ ET LA CONFORMITÉ DES ALIMENTS

L'analyse des contaminants chimiques dans la viande et les produits de la mer tels que les résidus vétérinaires, les toxines et les pesticides est cruciale pour garantir la sécurité des consommateurs et le respect des limites réglementaires.

Que vous examiniez les matières premières ou certifiiez les produits finis, les industriels de la viande et des produits de la mer doivent vérifier les traces d'antibiotiques et d'hormones et s'assurer qu'elles sont conformes aux exigences réglementaires du pays d'exportation.

Alors pourquoi les tests sont-ils essentiels? Avec les tendances actuelles, il est plus important que jamais de tester les produits à base de viande et les fruits de la mer avant leur commercialisation. Ces tendances de test comprennent:

- L'évolution des «superbactéries», ou bactéries résistantes aux antibiotiques
- Le désir des consommateurs pour des aliments sans antibiotiques
- L'accès à divers marchés en respectant les réglementations nationales

En ce qui concerne l'analyse des viandes et des produits de la mer, nous avons une solution pour répondre à tous vos besoins d'analyse.

Analyse des résidus et des contaminants pour la viande, la volaille, les produits de la mer et l'aquaculture



LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE N'EST PAS TOUJOURS FACILE

Pour les tests de viande et de produits de la mer, il faut considérer des cibles en constante évolution.

Avec des exigences réglementaires plus strictes et l'évolution des limites maximales de résidus (LMR), l'industrie de la viande et des produits de la mer a besoin de méthodes d'analyse sensibles, capables de détecter de faibles niveaux de contaminants chimiques dans un large éventail de types de tissus – à la fois avec des résultats de dépistage et d'analyse.

Quelle que soit votre analyse, la transformation des viandes et des produits de la mer a besoin de solutions complètes pour détecter les résidus et les contaminants. Nos solutions éprouvées – avec une instrumentation robuste, des réactifs de préparation d'échantillons et des colonnes de purification, des consommables, ainsi que des services et une assistance – vous permettent de réaliser vos tests en toute confiance.

PRODUITS PRÉSENTÉS:



QSight® LC/MS/MS

La dernière technologie triple quad, notre système LC/MS/MS QSight LC/MS/MS couplé au LX50, une UHPLC haute performance, offre la capacité et la confiance nécessaires pour analyser les échantillons de viande et de produits de la mer des plus complexes. Avec le plus haut niveau de sensibilité et de débit, vous serez en mesure de répondre rapidement, facilement et efficacement aux exigences réglementaires les plus strictes.

Kits ELISA MaxSignal

Notre plate-forme ELISA, simple, sensible et à haut débit, peut vous aider à dépister une large gamme de résidus d'antibiotiques et d'hormones dans les échantillons de viande et de produits de la mer, y compris les tétracyclines, les sulfamides, les bêta-lactames et les fluoroquinolones. Ces solutions comprennent: des normes prêtes à l'emploi pour les antibiotiques clés, une détection sensible et une large gamme de kits pour le dépistage des résidus vétérinaires.



MODE OPERATOIRE DES TESTS DE RÉSIDUS ET DE CONTAMINANTS

Découvrez nos solutions de test pour les produits carnés et les produits de la mer.



Pour plus d'informations sur les tests de résidus et de contaminants, lisez nos notes d'application.



[Application Qsight pour tester les résidus vétérinaires dans le poulet](#)



[Application Qsight pour tester les nitrofuranes dans les crevettes](#)



[Plateforme MaxSignal HTS pour tester les nitrofuranes et histamines dans les crevettes](#)

TESTS POUR DES ALIMENTS DE QUALITÉ

Les producteurs de viandes et de produits de la mer sont confrontés au défi d'opérer dans des chaînes d'approvisionnement diverses et complexes qui sont étroitement réglementées à travers le monde. Les transformateurs doivent garantir la qualité nutritionnelle et compositionnelle tout au long du processus.

Nous fournissons des solutions de test de pointe qui analysent la viande et les produits de la mer crus, garantissent l'efficacité des processus et vérifient les produits finis. Nos solutions sont basées sur des technologies éprouvées, des logiciels conviviaux et des méthodes prêtes à l'emploi.

De plus, nos systèmes sont capables de couvrir des milliers de types d'échantillons. Ainsi, quel que soit le type de viande que vous produisez, nos solutions peuvent vous aider à réduire les coûts tout en améliorant la qualité.

TEST DU DÉBUT JUSQU'À LA FIN

Analysez les ingrédients

Des décisions rapides et précises sur site aident à éliminer les matières hors spécifications et à calibrer les formulations.

Surveiller et optimiser la production

Des mesures précises et fiables maximisent l'efficacité et le profit.

Vérifier la qualité du produit fini

Un produit fini régulier réduit les variations de qualité et améliore la satisfaction du client.



OPTIMISER VOTRE PRODUCTION

En tant que producteurs et transformateurs de viandes et de produits de la mer, vous êtes quotidiennement confronté à des défis nutritionnels et de processus de fabrication. Les échantillons doivent être analysés rapidement pour déterminer s'ils répondent exactement à vos spécifications.

Des tests rapides sont également nécessaires pour isoler les produits par qualité, pour une utilisation optimale et pour développer des produits cohérents en modifiant les mélanges de produits carnés et de produits de la mer selon la matière grasse, l'humidité, les cendres, les protéines, le collagène, et plus encore.

Nos analyseurs dans le proche infrarouge (NIR), sur paillasse et sur la ligne de transformation, mesurent les échantillons de la production et vous aident à contrôler le processus de fabrication. Avec des résultats rapides et précis, des ajustements peuvent être effectués en temps réel pour mieux répondre aux valeurs cibles. Ils améliorent également la régularité des processus et réduisent les rebuts, ce qui optimise les marges.

INSTRUMENTS NIR ROBUSTES



DA 6200™

Notre système de spectroscopie proche infrarouge à barrette de diodes, vous aide à effectuer le contrôle qualité et du processus le plus précisément et le plus facilement – le tout en seulement 30 secondes.



DA 7250™

Notre instrument NIR à barrette de diodes de troisième génération analyse les échantillons en seulement 6 secondes, déterminant l'humidité, les protéines, la matière grasse, les cendres, l'amidon et de nombreux autres paramètres avec une excellente précision.



DA 7440™

Notre capteur NIR en ligne, moderne et polyvalent, effectue des mesures multi-constituants en temps réel d'un produit, sur bande transporteuse, fournissant des informations pour le contrôle des processus et la surveillance de la qualité.



DA 7300™

Notre analyseur NIR en ligne fournit des informations immédiates et en temps réel sur un produit en contact, au fur et à mesure de sa fabrication – plus besoin d'attendre les résultats du laboratoire.



NetPlus

Une suite logicielle puissante de mise en réseau et de reporting pour les instruments NIR, NIT et FTIR, aide à surveiller la production, vérifier la qualité des expéditions et vous informe des derniers résultats d'analyse, en interface avec les logiciels de fonctionnement de l'usine.

UNE TECHNOLOGIE QUI RÉPOND À TOUS VOS BESOINS

Des analyses de composition aux minéraux et métaux, aux vitamines et acides, notre gamme de solutions vous aide à obtenir des résultats précis et rapides.

► ANALYSES DE COMPOSITION

CONNAÎTRE LA COMPOSITION

Le système DA 7250 est idéal pour déterminer les teneurs en matières grasses, humidité, protéines, collagène, sel, matières minérales, activité de l'eau et plus encore dans les farines de poisson, le poisson et les viandes transformées, en moins de 10 secondes.

Plus économique, notre DA 6200 analyse tout type d'échantillon de viande hachée ou homogénéisée avec une précision maximale. La matière grasse, l'humidité, les protéines et d'autres paramètres peuvent être déterminés en seulement 30 secondes.

[Visualisez le DA 6200 en action.](#)



UNE TECHNOLOGIE QUI RÉPOND À TOUS VOS BESOINS

Des analyses de composition aux minéraux et métaux, aux vitamines et acides, notre gamme de solutions vous aide à obtenir des résultats précis et rapides.

► MINÉRAUX ET MÉTAUX

DÉTERMINER LES TENEURS EN MINÉRAUX ET MÉTAUX

Notre instrument PinAAcle™ AA est robuste, facile à utiliser et idéal pour les petites opérations analysant des éléments individuels.

Notre système Avio® ICP-OES gère des matrices complexes de viandes et de produits de la mer à un débit élevé.

Pour les applications les plus exigeantes, en termes de spécificités, nos instruments NexION® ICP-MS ont fait leurs preuves.



UNE TECHNOLOGIE QUI RÉPOND À TOUS VOS BESOINS

Des analyses de composition aux minéraux et métaux, aux vitamines et acides, notre gamme de solutions vous aide à obtenir des résultats précis et rapides.

► VITAMINES, ACIDES GRAS ET ACIDES AMINÉS

DÉTERMINER LES TENEURS EN VITAMINES, ACIDES GRAS ET ACIDES AMINÉS

Les instruments Flexar™ HPLC et Clarus™ GC peuvent fournir des profils d'acides aminés, de vitamines et d'acides gras pour les ingrédients, afin de garantir la conformité nutritionnelle des produits alimentaires.



UNE TECHNOLOGIE QUI RÉPOND À TOUS VOS BESOINS

Des analyses de composition aux minéraux et métaux, aux vitamines et acides, notre gamme de solutions vous aide à obtenir des résultats précis et rapides.

► RHÉOLOGIE

PROPRIÉTÉS FONCTIONNELLES

Le RVA – Rapid Visco Analyser mesure les performances des ingrédients utilisés dans les produits carnés – comme les amidons, les liants, les gels et les stabilisants – dont les caractéristiques influencent la texture du produit final. Il vérifie également leur conformité à réception.



[Cliquez ici pour découvrir nos solutions en un coup d'œil.](#)



SOLUTIONS

Que vous recherchiez des résidus et des contaminants dans les produits carnés, ou bien la composition et le profil nutritionnel d'échantillons de produits de la mer, nous avons la bonne solution pour répondre à tous vos besoins d'analyse, de l'instrumentation aux accessoires en passant par les logiciels et les services.

	PATHOGÈNES ET MICROBIOLOGIE			RÉSIDUS ET CONTAMINANTS				NUTRITION ET COMPOSITION				LOGICIELS & SERVICES	PRÉPARATION D'ÉCHANTILLONS & AUTOMATISATION
	Contrôle Environnemental	Test des indicateurs de qualité	Détection de Pathogènes	Résidus vétérinaires et Toxines	Métaux Lourds	Autres Contaminants et Adultérants	Allergènes	Analyse de composition	Vitamines et Minéraux	Acides gras et Acides aminés	Rhéologie		
Avio ICP-OES					•				•				
NexION ICP-MS					•				•				
PinAAcle AA					•				•				
QSight LC/MS/MS				•		•	•		•				
Clarus SQ8 GC/MS				•		•							
MaxSignal ELISA Kits				•		•							
MaxSignal Lecteur Microplaque				•		•							
Solus ELISA Pathogènes	•		•										
Solus One ELISA Pathogènes	•		•										
Solus Média de culture	•		•										
Dynex DS2 Système ELISA	•		•	•									•
MicroFast Rapid Film		•	•										
Flexar HPLC				•		•			•	•			
Lambda UV						•							
SP3 FT-IR						•		•		•			
DA 6200								•					
DA 7250 SD NIR Paillasse								•					
DA 7300 NIR en ligne, avec contact								•					
DA 7440 NIR en ligne, sans contact								•					
RVA											•		
Janus G3 – Station de travail													•
Titan MPS – Préparation micro-ondes													•
QuEChERS				•									•
Supra Clean/Pol SPE				•									•
NetPlus												•	
E-Notebook												•	
TIBCO Spotfire®	•											•	
OneSource												•	

LA PREMIÈRE ÉTAPE POUR UNE ANALYSE DE QUALITÉ

La préparation des échantillons fait partie intégrante de l'analyse de la viande et des produits de la mer. La complexité et la diversité des tissus et des ingrédients constituent un défi, surtout au tout début de votre processus. Les interférences de matrices provenant de lipides, d'enzymes, de protéines et de glucides peuvent avoir un impact sur la précision de vos mesures – que ce soit par des méthodes de détection immuno-enzymatique ou des flux de travail de chimie analytique.

Alors que la consolidation du marché se poursuit et que la pression monte pour maintenir les coûts bas, des flux de travail efficaces et prévisibles sont souhaités. Vous pouvez compter sur notre technologie et nos services. Nos solutions d'automatisation pour la préparation des échantillons, la manipulation des liquides et la détection permettent de réduire les coûts d'analyse par échantillon, d'améliorer la traçabilité et la reproductibilité des tests.

Nous proposons une gamme de solutions de préparation d'échantillons et d'automatisation, faciles et sélectives pour les flux d'analyses des viandes et produits de la mer.



QuEChERS (rapide, facile, économique, efficace, robuste, sûr). Notre technique SPE dispersive Supra-d™ QuEChERS transforme la préparation des échantillons en un processus simple à deux étapes. Les méthodes complexes d'extraction de liquide sont éliminées et la gamme des résidus et contaminants récupérés est élargie. La procédure QuEChERS, simple et rapide, améliore la productivité du laboratoire et réduit les erreurs.



Les systèmes de préparation d'échantillons par micro-ondes Titan MPS™ sont simples à utiliser et très efficaces, même sur les échantillons les plus difficiles. De plus, ils s'intègrent parfaitement à nos instruments AA, ICP-OES et ICP-MS pour plus de facilité et de commodité.



JANUS® G3 Les postes de travail d'automatisation JANUS G3 offrent une adaptabilité en temps réel et future en termes de débit, de capacité et de plage de volume dynamique – 0,5 µl à 5000 µl – pour une préparation d'échantillons cohérente et reproductible. Comprend votre choix de têtes de pipetage, d'options de préhension et d'accessoires applicatifs pour une automatisation complète et autonome.



Dynex DS2 présente un faible encombrement et s'intègre discrètement dans n'importe quel environnement de laboratoire. Le logiciel convivial vous guide tout au long de la procédure, étape par étape, et les instructions à l'écran vous informent du chargement des échantillons à la visualisation des résultats. Toutes les mesures sont entièrement automatisables – une fois le test configuré, vous pouvez effectuer d'autres tâches de laboratoire.

UN LOGICIEL QUI VISE HAUT

Logiciel d'analyse, rapports de données, cahiers de laboratoire électroniques – le logiciel est le ciment qui unit une solution, et le nôtre vous aide à tirer le meilleur parti de votre instrumentation.

Avec le bon logiciel, vous pouvez obtenir efficacement des résultats précis pour vos analyses de viandes et produits de la mer.

Ce logiciel vous permet de:

- Rester conforme
- Développer un produit
- Capturer les résultats dans une base de données facile à utiliser
- Mesurer et suivre l'efficacité opérationnelle
- Conserver facilement des enregistrements pour l'analyse des tendances
- Prendre les bonnes décisions, données à l'appui



Surveillez vos résultats d'analyses et configurez vos instruments NIR de n'importe où et à tout moment avec notre suite logicielle Web NetPlus. Il vous permet de surveiller la production, de vérifier la qualité des expéditions, d'obtenir une mise à jour avec les dernières analyses et de consulter les résultats dans des tableaux et des graphiques sur votre ordinateur portable. NetPlus Remote vous permet de configurer les instruments, de surveiller les performances et de mettre à jour les applications.



Faites évoluer vos procédures papier chronophages et sujettes à erreur, vers notre cahier de laboratoire électronique (ELN) intuitif, flexible et collaboratif. E-Notebook dispose de modules et de capacités pour les disciplines de la chimie, des formulations, de la biologie et de la science des matériaux – c'est la solution idéale à l'échelle de l'entreprise pour votre organisation.



Découvrez rapidement des informations sur vos données grâce aux tableaux de bord TIBCO Spotfire® simples à utiliser et faciles à créer. Exploitez facilement les données scientifiques et commerciales et obtenez des informations en temps réel. Et, avec TIBCO Spotfire®, vous pouvez importer des données à partir de sources diverses et obtenir des informations en quelques minutes.

À VOTRE SERVICE

Ce n'est pas simple de naviguer dans le monde complexe et en constante évolution de l'analyse des produits carnés et des produits de la mer. Chaque étape et chaque fonction de votre activité doivent viser l'objectif commun d'améliorer la productivité.

Les services de laboratoire OneSource® ont développé une suite complète de solutions qui fournit les connaissances, les applications, les services et la main-d'œuvre dont vous avez besoin, y compris l'optimisation de la disponibilité, les analyses des données de laboratoire et les solutions de flux de travail. Les rapports en temps réel vous aident à prendre des décisions éclairées concernant votre laboratoire, tandis que les conseils d'experts vous aident à résoudre les problèmes de conformité.

OneSource est l'organisation à service unique qui comprend vos besoins en matière de service après-vente et d'assistance, offrant une approche systémique personnalisée, pour votre succès. Avec une connaissance et une expertise complètes, nos consultants peuvent identifier les problèmes et les inefficacités et concevoir les bonnes solutions pour résoudre vos défis scientifiques et commerciaux.

Des services de déménagement et de réparation quotidienne d'instruments à la maintenance préventive et aux services de développement de méthodes, nous pouvons vous aider à rationaliser vos processus et à orienter l'utilisation des ressources vers l'ordre du jour principal.



- Optimisation des actifs
- Services multifournisseurs
- Services de relocalisation des laboratoires
- Services de qualification des instruments
- Conformité du laboratoire
- Services d'assistance à distance
- Éducation et formation

PerkinElmer, Inc.
940 Winter Street
Waltham, MA 02451 USA
P: (800) 762-4000 or
(+1) 203-925-4602
www.perkinelmer.com

PerkinElmer SAS
ZA Courtaboeuf
16 Avenue du Québec, Bât Lys
91140 Villebon sur Yvette, France
Tél.: +33 (0)805 111 333
www.perkinelmer.com



Pour une liste complète de nos bureaux, visitez www.perkinelmer.com/ContactUs

Copyright ©2020, PerkinElmer, Inc. All rights reserved. PerkinElmer® is a registered trademark of PerkinElmer, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.