

# Innovate™

Schnelles mikrobielles Screeningsystem



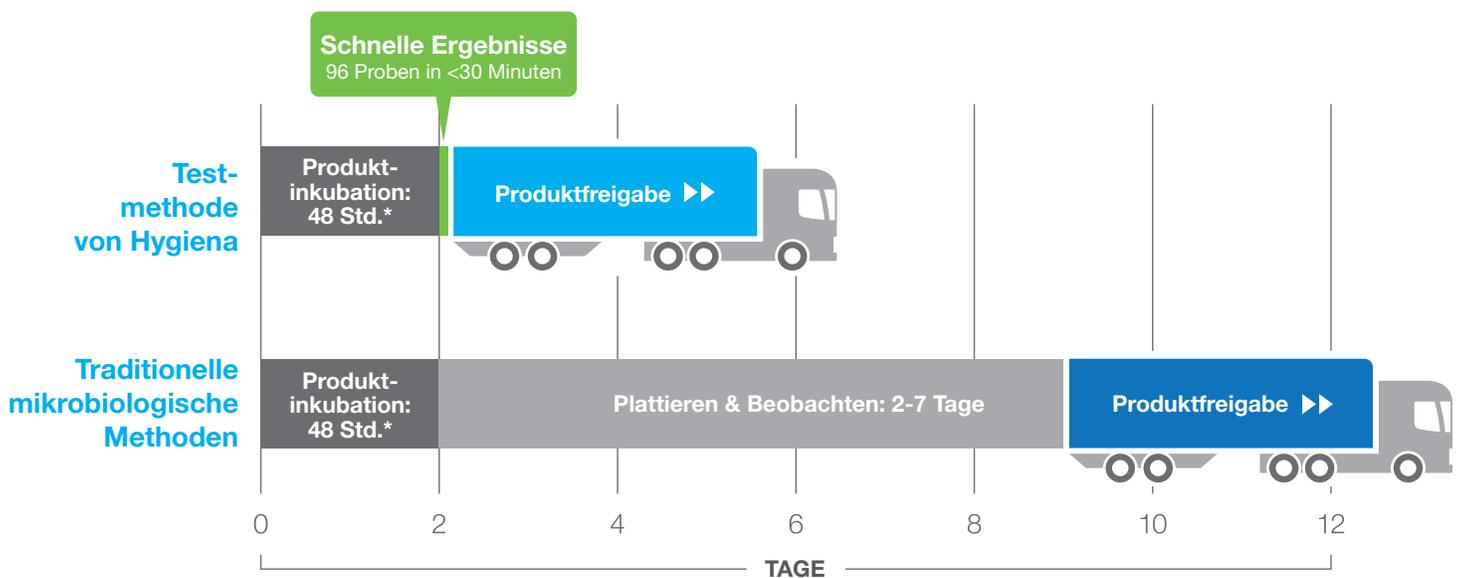
# Fragen Sie uns nach unserem erstklassigen Anwendungsteam

## Schnelles mikrobielles Screeningsystem

Das Innovate™ System liefert Qualitätskontrollergebnisse in weniger als 30 Minuten nach einer vorläufigen Inkubationszeit, sodass die Hersteller von Milchprodukten, Lebensmitteln und Getränken die Qualität ihres Produkts schnell bestätigen und es schnell auf den Markt bringen können.

## Produkte Tage früher auf den Markt bringen

Schnelle mikrobielle Innovate-Screeningsysteme sind für eine schnelle, effiziente und sichere Produktfreigabe konzipiert. Vom Screening von Rohstoffen über unfertige Erzeugnisse bis hin zur Freigabe von Fertigprodukten eignet sich das Innovate System hervorragend für verpackte Milch-, Lebensmittel- und Getränkeprodukte, bei denen eine geringe Biobelastung zu erwarten ist, wie z. B. bei ultrahochtemperaturpasteurisierten Produkten (H).



\*Die Produktinkubationszeit hängt von der SOP des Kunden ab

## Unübertroffene Vielseitigkeit

Käsesoße. Breiige Säfte. Dicke Puddings. Das Innovate System kann sie alle testen. Kein anderes Schnellverfahren deckt das Spektrum der Produkte und Anwendungen ab, die wir testen können. Das Innovate System ist flexibel und einfach zu bedienen, auch bei schwer zu testenden Produkttypen, die folgende Eigenschaften aufweisen:

- Klar, opak oder hochpigmentiert
- Filtrierbar oder nicht filtrierbar
- Löslich oder nicht löslich
- Mit hohem oder niedrigem pH-Wert
- Konserviert oder nicht konserviert
- Produkte in aseptischer Verpackung

## Getestete Produkte

- Mandel-, Nussgeschmack- und Hafermilch
- Gebrühter Tee
- Brühen und Suppen
- Gewürze
- Dessertmischungen
- ESL- und H-Milch
- Obst- und Gemüsesäfte und -konzentrate
- Speiseeismischungen
- Säuglingsanfangsnahrung
- Eiweißgetränke für die Ernährung
- Pudding
- Soßen
- Soja- und Reisgetränke
- Sportgetränke
- Süßrahm
- Sirupe
- Getränke auf Joghurtbasis

[hygiene.com/innovate](http://hygiene.com/innovate)

