

EnSURE



Качество и безопасность – ключевые слова нашего времени. Только от этих двух свойств складывается доверие потребителя. Ярким примером служит поведение покупателей в отделе молочных продуктов магазина. Понаблюдайте и увидите, что большинство покупателей в первую очередь ищут на упаковке: состав продукта, сроки годности, указание на ГОСТ и только потом смотрят на упаковку, производителя и цену. Этот факт напрямую указывает на то, как информация молочного продукта о качестве и его безопасности важна для покупателя. Как же завоевать - доверие?

Обратимся к системе качества и безопасности молочного производства. Чтобы выпустить продукт отвечающий современным требованиям необходимо снизить риски(биологические, физические и химические), которые влияют на качество и безопасность продукта. Согласно мировой статистике биологические риски, во-первых, являются наиболее опасными, так как вызывают масштабные последствиями для здоровья потребителей. Во-вторых: методы контроля микроорганизмов имеют ряд существенных недостатков. Например, время традиционного анализа составляет минимум 24 часа. За это время, продукт проверенный, но без подтверждения анализа о его безопасности, попадает потребителю. Другой недостаток, наличие подготовленной к анализам лаборатории и

опытных специалистов микробиологов. На многих предприятиях данное условие является роскошью. Отдельно заслуживает контроль личной гигиены персонала. Зачастую проверка сводится к визуальному осмотру рук и спецодежды. Существует много способов снизить микробиологические риски, но все они не совершенны. Компания «РАБОС Интл» предлагает простое решение по снижению микробиологических рисков на молочных предприятиях. EnSURE – прибор по контролю микробиологической чистоты на предприятиях молочной сферы.

EnSURE способен определять: КАМАФАнм, БГКП и E.Coli при помощи технологии MicroSnar за 7 часов. В состав теста MicroSnar входит биолуминогенный реагент, который активируется только в присутствии ферментов, исследуемых микроорганизмов. Данная технология гарантированно позволяет идентифицировать КАМАФАнм, БГКП и E.Coli не только на технологическом оборудовании(молокопроводы, пастеризаторы, творожные ванны, сырные формы), а также в молочных продуктах(сыр, пастеризованное молоко, сметана, творог). Другая особенность прибора EnSURE способность при помощи тестов Ultrasnar / Aquasnar выявлять за 15 сек. любые биологические загрязнения на технологическом оборудовании, проверять состояние технической воды, а также гигиеническое состояние спецодежды персонала.

Таким образом, специалист молочного предприятий за 7 часов, т.е за рабочий день, имеет возможность узнать о наличии КАМАФАнм, БГКП и E.Coli как в продукте, так и на поверхности технологического оборудования. В случаи незамедлительной проверки чистоты технологического оборудования специалисту достаточен тест Ultrasnar. EnSURE – найдет грязь за секунды, микробов за 7 часов!

Технические возможности EnSURE также, позволяют специалисту предприятия проводить анализ в 5000 критических точках производства. Полученные данные сохраняются в памяти прибора EnSURE, рассчитанной на 2000 результатов, что избавляет от необходимости вести технические журналы. Программное обеспечение SureTrend, поставляемое вместе с прибором на русском языке, выводит контроль и мониторинг чистоты на новый уровень. Позволяя специалисту выстроить индивидуальную систему контроля санитарного состояния предприятия.

Для получения более подробной информацией обращайтесь к специалистам компании «РАБОС Интернешл».