



## Rilevazione delle aflatossine nella frutta secca e creme spalmabili

Il test **AFLATox** affronta una delle sfide più complesse della sicurezza alimentare con un test innovativo, **a base d'acqua**, che consente di rilevare le aflatossine in modo **preciso**, altamente **sensibile** e **quantitativo in pochi minuti**.

Questo sistema elimina i rischi e i costi associati all'uso e allo smaltimento dei solventi, offrendo un **approccio più sicuro, economico e sostenibile**.

Le aflatossine sono sottoprodotti tossici di diverse specie di muffe naturalmente presenti nel suolo. Classificate come cancerogeni di Gruppo I dall'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC), rappresentano un serio pericolo per la salute umana e animale.

I nostri test rapidi **utilizzano anticorpi monoclonali ad alta sensibilità e specificità** per rilevare e quantificare con precisione le aflatossine totali (B1, B2, G1 e G2) in un intervallo compreso tra 2 e 100 ppb.

**I risultati vengono visualizzati in tempo reale** direttamente su un display digitale e possono essere stampati o esportati in fogli di calcolo, rendendo il sistema uno **strumento essenziale per il controllo qualità**.

### LA SEMPLICITÀ DELL'ANALISI:

- Pesare il campione
- Aggiungere la soluzione di estrazione e agitare
- Filtrare
- Trasferire sulla strip e attendere 5 minuti
- Leggere i risultati con il lettore

### BENEFICI

**Sostenibile** – Sicuro, nessun solvente tossico

**Rapido** – Risultati in 5 minuti

**Semplice** – Non occorre formazione specifica

**Pratico** – Test in campo o in laboratorio

**Accurato** – Risultati nel range **2 - 100 ppb**



OrSell SpA  
marketing@orsell.it  
Tel. 059 65 25 04  
www.orsell.it