

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Paris, le 5 février 2018 - INTERSCIENCE annonce le lancement de instaBAG, hybride sac-filtre intégrant un milieu de culture déshydraté pour malaxeur.

Pour la préparation des milieux de culture, INTERSCIENCE innove en étoffant sa gamme de sacs-filtre par le lancement de instaBAG, un sac-filtre avec un milieu déshydraté pré-dosé, intégré. Breveté, il permet de réaliser l'opération 2 en 1 de toute préparation d'échantillon d'une analyse microbiologique : dissolution du milieu et malaxage de l'échantillon solide, le tout en 1 minute.

Il suffit de mettre l'échantillon dans le sac puis d'ajouter de l'eau stérile et placer le tout avec un malaxeur à pales. Le milieu déshydraté intégré dans le sac filtre se dissout pendant le malaxage (1 à 3 minutes selon la norme ISO 7218). Le filtrat, grâce au filtre intégré, est ensuite immédiatement prêt à être pipeté.

Issu du savoir-faire INTERSCIENCE, ce produit hybride détient des avantages clés aux yeux des responsables de laboratoire : il est simple d'utilisation et de mise en place, il s'intègre dans un workflow Sample Prep' classique et il est efficace et performant microbiologiquement. Par ailleurs, il est compact et stable lors du transport, du stockage et après ouverture. Ecologique, il permet une réduction nette des déchets et de ses coûts.

Complémentaire des milieux aux conditionnements plus traditionnels, instaBAG élimine donc les gestions de stocks et les longues préparations de diluants tout en permettant une grande souplesse d'utilisation.

« Nous souhaitons offrir à l'utilisateur une nouvelle flexibilité de travail et une meilleure gestion des cas imprévus comme les ruptures de stocks, les changements de programmes... instaBAG est adapté dans ces contextes pour apporter une solution rapide et prévenir tout risque de rupture de la chaîne analytique. » explique S. Viboud, Ph. D. Responsable Microbiologie au centre R&D INTERSCIENCE.

Développé et breveté par INTERSCIENCE, instaBAG répond aux besoins des laboratoires CQ de l'industrie Agroalimentaire et les prestataires d'analyse hygiène alimentaire. En accord avec la norme ISO 11133 sur les milieux de culture, instaBAG permet ainsi, économiquement et en toutes circonstances, de gérer la flexibilité de la charge de travail du laboratoire.

Les innovations instaBAG :

- Packaging innovant : diluant déshydraté pré-dosé & intégré au sac-filtre
- Flexibilité accrue : plus besoin de préparer les diluants
- Solution rapide : pas de risque de rupture de la chaîne analytique
- Economique et écologique : plus de gestion de stocks inutiles

A propos d'INTERSCIENCE :

INTERSCIENCE est un acteur clé dans le contrôle microbiologique pour les industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques et la recherche depuis 1979.

Concepteur et fabricant français, la société exporte 80% de sa production dans plus de 100 pays en équipant les laboratoires pour leur permettre de garantir des produits sains aux consommateurs.

Société familiale dirigée par les frères Emmanuel et Jules Jalenques, la société emploie aujourd'hui 100 personnes qui travaillent sur cinq sites : Mourjou (15), Saint Nom (78) en France, Boston aux USA, Singapour et Shanghai en Chine.

Relations Presse

Suzanne Jalenques

INTERSCIENCE

30, Ch du bois des Arpents

78860 Saint Nom - France

+ 33 (0)1 34 62 62 61

press@interscience.com

www.interscience.com