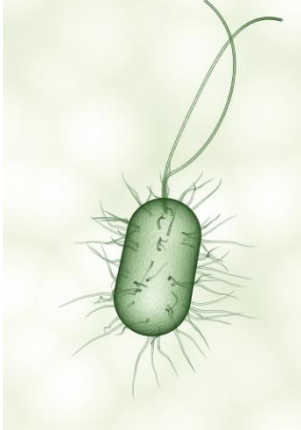


## Quantification des bactéries lactiques acidifiantes



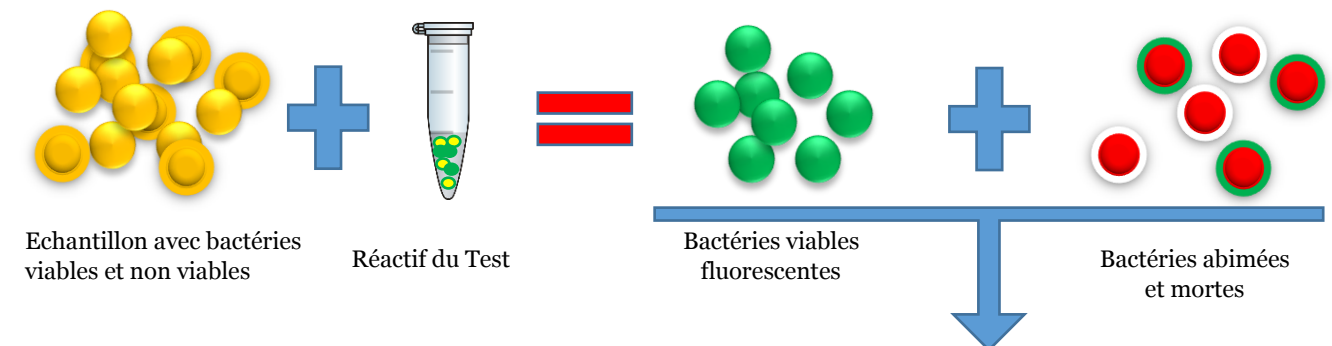
La norme ISO19344 / IDF 232 a été élaborée par le comité permanent de la fédération internationale du lait sur les méthodes d'analyse pour les microorganismes du lait et par le comité technique 34 de L'ISO *Produits alimentaires*, sous-comité 5 *Lait et produits laitiers*.

La quantification des bactéries lactiques acidifiantes est un outil d'évaluation de la qualité d'un levain ou d'un produit laitier fermenté notamment pour l'optimisation des procédés de production et l'évaluation de la stabilité pendant la conservation.

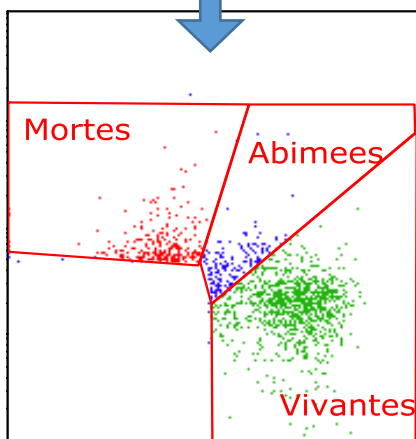
Le kit **MILKY WAY LAB** a été développé pour correspondre spécifiquement à toutes les exigences du protocole A de la norme.

### Principe de fonctionnement

Le principe de détection de ce coffret repose sur l'activité enzymatique des bactéries vivantes, associée à un colorant marquant les cellules mortes ou abimées. Seules les bactéries viables seront capables de dégrader le substrat vert, et les bactéries lésées ou mortes seront marquées par le colorant rouge. Elles seront alors fluorescentes et détectables au cytomètre en flux ou au microscope.



**Cytomètre en flux**  
ou microscope



Test effectué en **moins d'1 heure**



**Adaptable** sur l'ensemble des cytomètres du marché



Mesure précise de la **concentration**