

# DipSensor<sup>®</sup>

*La qualité du lait à portée de main*

Gérer le risque antibiotique  
dans le lait en toute confiance

*Un prélèvement simple, n'importe où  
Votre résultat en 6 ou 10 minutes  
Interprétation facile*

Validé par

**ILVO**

Avez-vous déjà craint  
que votre lait soit contaminé ?



## Le DipSensor vous aide à gérer le risque antibiotique à la ferme et à la laiterie

Si le risque antibiotique au sein d'un troupeau n'est pas évalué correctement, les conséquences pour les agriculteurs peuvent être extrêmement graves :

- Le lait est testé positif aux antibiotiques par la laiterie, ce qui entraîne des sanctions
- Contamination du camion de collecte du lait

Au niveau de la laiterie, les résidus d'antibiotiques, combinés ou non, même s'ils sont inférieurs aux LMR, peuvent interférer avec les processus de fabrication des yaourts et des fromages et perturber l'acidification.



## Pourquoi DipSensor?

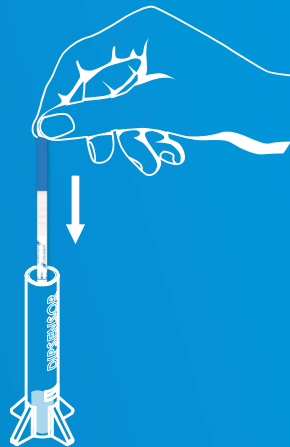
- Prélèvement du lait simple, et sans pipette
- Fonctionne avec le lait de vache, de brebis et de chèvre
- Incubation à température ambiante ou à 40°C
- Lecture des résultats visuellement ou à l'aide d'un instrument
- Réduction des déchets plastiques

# DipSensor®

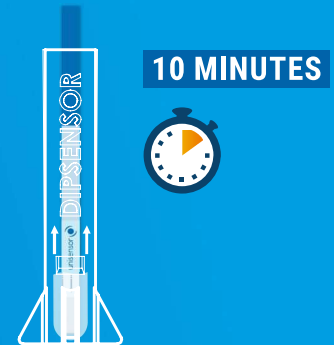
## À la ferme



Plongez le Dipper dans le lait



Insérez la tigette dans le Dipper en contact avec le lait

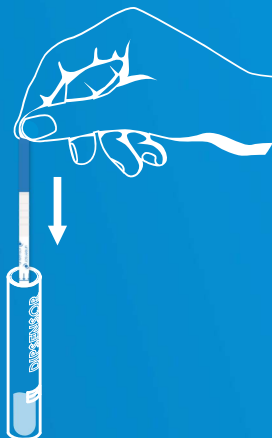


Incubez 10 minutes à température ambiante

## Au laboratoire



Plongez le Dipper dans le lait



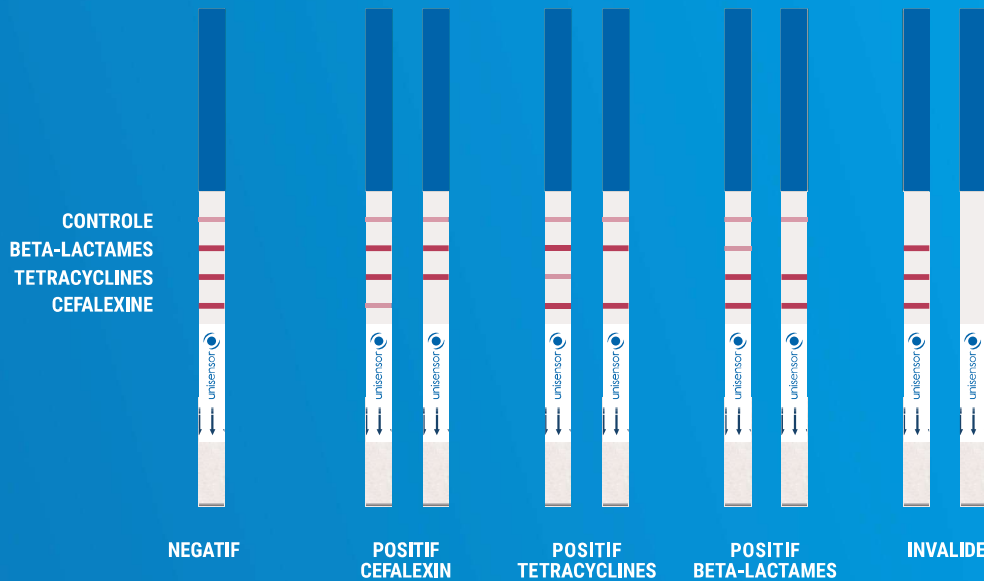
Insérez la tigette dans le Dipper en contact avec le lait



Incubez à 40°C pour des résultats plus rapide

# DipSensor®

## INTERPRETATION VISUELLE



L'aspect des lignes sur les bandelettes de test peut différer des lignes illustrées ici. Il est important de comparer l'intensité de la ligne de contrôle avec celle de la ligne test. Veuillez contacter le service commercial ou le service clientèle d'Unisensor pour plus d'informations sur l'interprétation visuelle.

## LECTURE INSTRUMENTALE



**READSENSOR 2 - APP088**  
*Lecteur de laboratoire*

Ou

**READIP - APP072**  
*Lecteur portable*



# Tableau de sensibilité

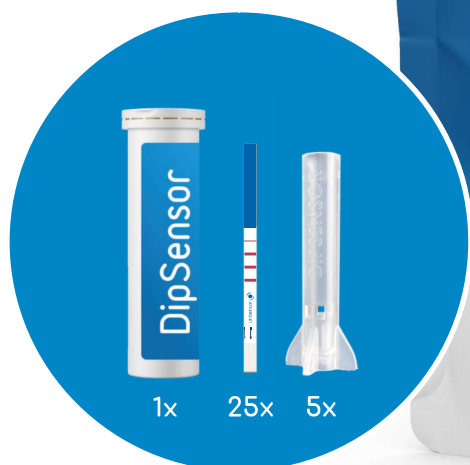
BETA-LACTAMINES					TÉTRACYCLINES						
PÉNICILLINES			CÉPHALOSPORINES						TÉTRACYCLINES		
	EU LMR (ppb)	LOD (ppb)**			EU LMR (ppb)	LOD (ppb)**			EU LMR (ppb)	LOD (ppb)**	
		Temperature d'incub.				Temperature d'incub.				Temperature d'incub.	
		RT	40°C			RT	40°C			RT	40°C
Amoxicilline	4	3 - 4	3 - 4	Céfacétriile	125	15 - 30	5 - 15	4-Épimère de la chlortétracycline	100	60 - 100	20 - 40
Ampicilline	4	2 - 4	2 - 4	Céfaléxine	100	50 - 100	70 - 100	4-Épimère de l'oxytétracycline	100	60 - 100	20 - 40
Aspoxicilline	-	5 - 10	5 - 10	Céfalonium	20	2 - 5	1 - 4	4-Épimère de la tétracycline	100	60 - 100	20 - 40
Cloxacilline	30	10 - 15	10 - 15	Céfazoline	50	10 - 20	5 - 15	Chlortétracycline	100	60 - 100	30 - 50
Dicloxacilline	30	5 - 10	5 - 10	Céfopérazone	50	1 - 4	1 - 4	Doxycycline	-	30 - 60	10 - 20
Nafcilline	30	80 - 150	40 - 50	Céfuquinome	20	20 - 40	20 - 30	Oxytétracycline	100	30 - 60	10 - 20
Oxacilline	30	15 - 20	10 - 15	Ceftiofur	100*	20 - 40	15 - 30	Tétracycline	100	60 - 100	30 - 50
Pénicilline G Benzylpénicilline	4	2 - 3	1 - 2	Désfuoyl ceftiofur	100*	200 - 300	100 - 150				
Phénoxyméthylpénicilline	-	2 - 4	2 - 4	Céfuroxime	-	200 - 300	100 - 200				
Pipéracilline	-	1 - 4	1 - 4	Céphapirine	60*	4 - 8	2 - 5				
Ticarcilline	-	15 - 30	15 - 30	Désacétylcéphapirine		30 - 50	20 - 40				

\* La LMR est appliquée à la somme des deux résidus.  
\*\* Basé sur les résultats du lait de vache cru

Validé par  
**ILVO**

## DipSensor® À la Ferme

Aucun instrument n'est nécessaire !  
Incubation à température ambiante  
10 minutes pour obtenir un résultat  
Interprétation facile



KIT900x25

# DipSensor®

Laboratoire et laiterie



Incubation à 40°C

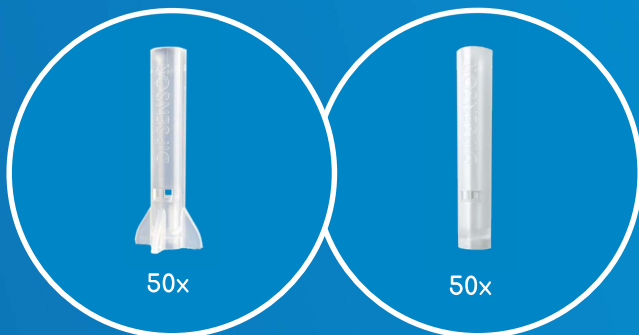
Le résultat plus rapidement, en 6 minutes !

Minimisez les déchets plastiques

KIT900x100

# DipSensor®

Accessoires



DIPPER50F

Dipper

Incubation à température ambiante

DIPPER50L

Dipper

Pour incubateur



Disponible séparément

Réutilisable

# Unisensor - Qui sommes-nous ?

## Notre Mission

Nous apportons des solutions de diagnostic intelligentes du laboratoire au terrain.

Tout au long de notre histoire, nous avons répondu aux besoins du secteur avec de nouvelles technologies toujours inégalées sur le marché.

Grâce à l'innovation, nous n'optimisons pas seulement nos produits au sein de notre entreprise, nous visons à remodeler et à redéfinir notre industrie.

## Notre Vision: Peace Of Mind in Food

La confiance des consommateurs est essentielle pour les producteurs de denrées alimentaires. Avec nos produits, nous les aidons à garantir des aliments de qualité supérieure qui répondent aux attentes des consommateurs.



