

## **Serviço de Inspeção e Segurança dos Alimentos do Departamento de Agricultura Norte Americano escolhe a 3M para os testes de *E. coli*, *Salmonella* e *Listeria*.**

ST. PAUL, Minnesota - A 3M Food Safety ganhou o contrato de fornecimento da instrumentação e kits de detecção de patógenos junto ao Serviço de Inspeção e Segurança dos Alimentos do Departamento de Agricultura dos EUA (USDA). Este contrato, torna o 3M™ Sistema de Detecção Molecular (3M MDS) o principal método a ser usado pelo USDA para a detecção dos três principais microrganismos patogênicos - *Salmonella*, *Listeria* mono e *E. coli* O157 (incluindo H7) - que ameaçam a segurança dos alimentos, com destaque para carne bovina, aves e ovos. O sistema 3M foi escolhido após rigorosa avaliação de desempenho contra métodos concorrentes comercialmente disponíveis.

“Proteger os alimentos, consumidores e empresas com tecnologias inovadoras e confiáveis têm sido a nossa essência, por isso, a escolha da 3M como parceira do USDA é a confirmação da ciência e do espírito de nosso trabalho”, Polly Foss, Vice-Presidente Global da 3M Food Safety. “O 3M Sistema de Detecção Molecular provou ser uma ferramenta altamente precisa e eficiente para muitos produtores de alimentos em todo o mundo”.

O 3M MDS combina modernas tecnologias como - amplificação isotérmica de DNA e detecção de bioluminescência – que resulta em uma aplicação rápida, precisa e fácil de usar, superando algumas limitações dos métodos de PCR (Reação em Cadeia da Polimerase) para testes de patógenos.

O sistema pode analisar simultaneamente cada um dos patógenos de interesse, permitindo que os usuários das indústrias de carnes, aves e outros alimentos possam realizar até 96 testes distintos para uma grande variedade de microrganismos e amostras de alimentos. Os kits de 2ª geração do 3M MDS são constantemente validados pelas principais organizações de validação científica em todo o mundo (AOAC® INTERNATIONAL, AFNOR, MicroVal) para os mais variados tipos de amostras.