

The Dairy School  
Auchincruive, Ayr, KA6 5HW, Scotland, UK  
Téléphone: 0800 908 276 (depuis la France)  
ou 44 1292 525 630 (Hors France)  
e-mail: [info\\_fr@neogeneurope.com](mailto:info_fr@neogeneurope.com)  
[www.neogeneurope.fr](http://www.neogeneurope.fr)

**Contact:** Arnaud Bastianelli  
0800 908 276  
[info\\_fr@neogeneurope.com](mailto:info_fr@neogeneurope.com)

## ***ANSR™ Salmonella de Neogen, analyse isotherme, reçoit la validation PTM de l'AOAC***

Ayr, Écosse, le 28 juin 2012 — Neogen Europe Ltd. (Nasdaq : NEOG) a reçu la validation Performance Tested Method (PTM) de l'AOAC Research Institute pour son nouveau test ANSR™ *Salmonella*, conçu pour une détection rapide et définitive de *Salmonella* dans les denrées alimentaires et les prélèvements de surface.

Neogen a présenté récemment, en mai 2012, le système de détection rapide de pathogènes ANSR avec le test *Salmonella*. La délivrance de ce certificat, numéro 061203, de l'AOAC Research Institute confirme de façon indépendante que l'efficacité du test est équivalente à celle des méthodes de référence de la FDA ou de l'USDA pour la détection de *Salmonella*.

Le système ANSR utilise un processus innovant permettant l'amplification isotherme de l'ADN jusqu'à des niveaux détectables ainsi qu'une technologie de balise moléculaire fluorescente pour la détection de la cible pathogène. Combinée avec l'étape d'enrichissement unique d'ANSR, la nouvelle méthode de détection de pathogènes de Neogen permet d'obtenir des résultats ADN définitif pour *Salmonella* en seulement 10 heures après le prélèvement de l'échantillon.

« ANSR est la solution pour les clients qui veulent des résultats rapides et précis sous un format très facile à utiliser, et cette validation est une confirmation de l'efficacité de la méthode et de la technologie utilisées par le système de détection de pathogènes ANSR », affirme Gerry Broski, directeur marketing du service dédié à la sécurité alimentaire chez Neogen. « Dans nos efforts pour aller de l'avant, des tests supplémentaires utilisant le système ANSR sont en cours de développement pour *Listeria spp.*, *Listeria monocytogenes* et les STEC non O157. Lorsqu'ils seront prêts, nous obtiendrons d'importantes validations internationales afin de répondre aux besoins de nos clients. »

La validation de l'AOAC couvre l'utilisation du système ANSR pour détecter la présence de *Salmonella* dans les denrées alimentaires comme le bœuf cru haché, la dinde crue hachée, les eaux de rinçage de carcasse de poulet, les hot-dogs ou l'avoine, ainsi que dans les prélèvements sur éponge ou écouvillon de surfaces en acier inoxydable, en plastique, en carrelage, en béton verni et en caoutchouc.

ANSR, à la différence des méthodes PCR, ne requiert qu'une température de réaction, ce qui permet d'éliminer complètement les cycles de chauffage et de refroidissement des précédentes méthodes. Le faible encombrement, la capacité de 16 puits et la procédure d'analyse très simple du système ANSR en font une solution adaptée à tout laboratoire.

**Pour en savoir plus sur le système ANSR, visitez : [www.neogeneurope.fr/ANSR/](http://www.neogeneurope.fr/ANSR/)**

###

Neogen Europe Ltd., la division européenne de Neogen Corporation (NASDAQ:NEOG), est une société de biotechnologie spécialisée dans le développement et la commercialisation de kits innovants de diagnostic. Ces kits d'analyse permettent d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et matières premières agricoles. Neogen intervient depuis la graine semée, à travers toute la chaîne de production, jusqu'au produit fini. En 2007, Neogen Europe fut récompensée par le Queens Award pour le Développement à l'International, l'une des plus hautes récompenses qu'une entreprise britannique peut obtenir.