



PRODOTTI E TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL CASEIFICIO



VER.1

PERRIN'S CHEMICALS DEL DOTT. PERRINI OSCAR SRL
S.P. PER SAN GIORGIO KM 2+700 TRIGGIANO (BARI)
TEL 0805491712 info@perrinschemicals.com
www.perrinschemicals.com

PRODOTTI



➤ FERMENTI LATTICI:

- Paste filate, formaggi freschi e stagionati, yogurt
- Insaporitori, acceleratori di maturazione, propionici e probiotici
- e molte altre tipologie di fermenti.

➤ LINEA BIOPROTECTION

(Specialità per la protezione naturale dei prodotti caseari):

- Antigonfiore
- Antimuffa
- Antagonisti delle cariche microbiche.

➤ CAGLI:

- Carlina naturale puro vitello (liquido o in polvere)
- Marzyme coagulante microbico
- Chymostar chimosina 100% da ferm. **(novità)**

➤ LINEA ENZIMI:

- Godo YNL2 Lactasy
- Bonlacta Lactasy **(novità)**
- Lipasi doppia
- Perzyme WG

COADIUVANTI TECNOLOGICI

- AGGREGANT RICOTTA
- AGGREGANT MILK
- AGGREGANT BRINE
- NEUTRASAN
- CALCIOL
- ACIDO CITRICO ANIDRO E MONOIDRATO
- PREMIUM LACTIC EXTRA ACIDO LATTICO
- NATUR CAROBETA
- SANTALGINE
- CITROSOD DAIRY

CONTROLLO MUFFE E ANTIMICROBICI E AGENTI DI RIVESTIMENTO

- ZEROMYCELIA
- CALPRONA
- SORBISTAT
- SORBISTAT K
- GEO 17
- SAM 3
- VESTENE
- NISAPLIN® NATURAL Antimicrobico

AROMI:

- AROMA DI FUMO SUPREME
- AROMI CONCENTRATI LIQUIDI

REAGENTI PER ANALISI SETTORE LATTIERO CASEARIO:

- **REAGENTI PER ANALISI SETTORE LATTIERO CASEARIO ,APPARECCHIATURE E MATERIALE DI CONSUMO:**
 - Strip test betalactam
 - Strip test betalactam+tetracycline combo
 - Strip test Sulfamidici+Tetra+penicillina BTS
 - Strip test AFLATOSSINE M1
 - Perossitest
 - strip test DON 0.5-1-2ppm
 - Lactognost Mediapad (Controlli batterici)
 - Leucocitest
 - Fenolftaleina di C. Erba
 - Sodio Idrato di C. Erba
 - Contenitori sterili
 - Provette per analisi
 - Pipette Sterili
 - Spazzolini
 - Termometri
 - Butirrometri
 - Densimetri per latte
 - Termolattodensimetro

LINEA DETERGENTI, IGIENIZZANTI E DISINFETTANTI: ([disponibile brochure specifica](#))

- Irgaseptamon
- Irgaclean
- Irgaman-Cream
- Pergel 62
- Sanitizer
- K-iod PVP
- Hygenist Multiuso
- Hygifen Duo
- Anabase P-CIP400
- DPX 2000AC
- Pyregreen 5.0
- Permegreen 5.5
- Permecid P.U.
- Quick Bayt WG10 Forte

COLTURE TERMOFILE:

Le colture termofile vengono utilizzate nella produzione di formaggi a pasta filata, ad esempio mozzarella e filoni per pizza, formaggi a pasta dura, come Emmental e di formaggi morbidi stabilizzati. Solitamente, comprendono una o più delle seguenti specie:

- *Streptococcus thermophilus*
- *Lactobacillus bulgaricus*
- *Lactobacillus helveticus*

Oltre all'acido lattico le colture di *Lactobacillus* producono acetaldeide e altri componenti aromatizzanti. Il sistema di enzimi proteolitici, relativamente ben sviluppato, contribuisce non solo all'acidificazione ma anche al processo di proteolisi che avviene durante la maturazione, con effetti sia sulla consistenza sia sull'aroma.



Termofili Liofilizzati:

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONE	ACIDIFICAZIONE	APPLICAZIONE
CHOOZIT STAR	St	22-24-26	Molto veloce	Paste filate, Caciotte, Latteria
CHOOZIT FIT	St	05-06	Molto Veloce	Paste filate, Caciotte, Latteria
CHOOZIT TA serie 7	St	71-72	Veloce	Caciotta, Toma, Latteria, Pecorino
CHOOZIT TA serie 6	St	60-61-62	Medio-Veloce	Caciotta, Latteria, Pecorino
CHOOZIT STAM	St	3-7	Lento	Primo Sale, Stracchino, Crescenza, Formaggi a pasta molle
CHOOZIT TM	St + Lb	81-82	Veloce	Caciotta, Latteria, Paste Filate, Pecorino
YO-MIX 187	St + Lla		Medio-Veloce	Caciotta, Pecorino
CHOOZIT SU CASU	St + Ll + Lh		Veloce	Formaggi cotti e semi cotti. Coltura riconosciuta per la produzione di Pecorino Romano D.O.P. Cod. 0701-0702 - Azienda PRC07

Termofili Congelati:

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONE	ACIDIFICAZIONE	APPLICAZIONE
CHOOZIT DOLCE	St	01-02	Veloce	Stracchino, Crescenza, Squacquerone
CHOOZIT SWIFT	St	12-14-16-18	Molto Veloce	Paste Filate
TS-H 1500	St + Lb		Veloce	Tipo Asiago Tipo Taleggio

LEGENDA:

St = *Streptococcus thermophilus*

Lla = *Lactobacillus lactis*

Md = *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*

Lb = *Lactobacillus Bulgaricus*

Ll = *Lactococcus Lactis* subsp. *lactis*

Lm = *Leuconostoc mesenteroides*

Lh = *Lactobacillus helveticus*

Lc = *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*

COLTURE MESOFILE:

OMOFERMENTANTI (O):

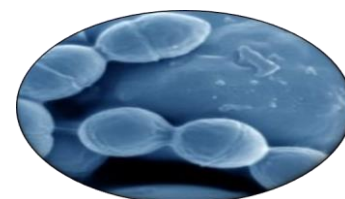
- Lactococcus lactis, subspecie lactis
- Lactococcus lactis, subspecie cremoris

La funzione principale di queste colture, consiste nel convertire il lattosio in acido lattico; processo richiesto per produrre numerosi tipi di formaggio, tra cui il Cheddar, fiocchi di latte, Feta, formaggi freschi e continentali. Poiché non fermentano il citrato, queste colture non producono gas. Di solito, consistono in miscele definite di ceppi puri.

ETEROFEMENTANTI:

- Lactococcus lactis, subspecie lactis biovar. Diacetylactis (coltura D)
- Specie Leuconostoc (coltura L)

Convertono il citrato in diacetile, processo che contribuisce allo sviluppo di aroma e alla produzione di CO₂. Si tratta di colture indefinite e multispecie, composte da O, D e L.



Mesofili Liofilizzati:

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONE	ACIDIFICAZIONE	APPLICAZIONE
CHOOZIT MA	Ll + Lc	16-19	Veloce	Pecorino e formaggi a pasta bianca. Ceppi riconosciuti autoctoni per la produzione di Pecorino Toscano D.O.P.
CHOOZIT MA	Ll + Lc	11-14	Veloce	Pecorino e formaggi a pasta bianca Lattiche
CHOOZIT BT	Ll + Lc + Md	01-02	Medio-Veloce	Lattiche, Burro, Spalmabili, Robiole
CHOOZIT MM	Ll + Lc + Md	100-101	Veloce	Formaggi Morbidi, Caciotta, Pecorino
PROBAT	Ll + Lc + Md + Lm	222-322	Medio-Lento	Lattiche, Burro, Spalmabili, Latti fermentati, Robiole
CHOOZIT MD	Md	88-89	Molto lenta	Occhiatura, Gusto diacetile, bassa produzione CO ₂
CHOOZIT LM	Lm	57	NO	Occhiatura, Gusto diacetile, alta produzione CO ₂
CHOOZIT MG	Md + Lm	10	Molto lenta	Occhiatura, Gusto diacetile, media produzione CO ₂

Mesofili Congelati:

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONE	DOSAGGIO	APPLICAZIONE
CHOOZIT MH	Ll + Lc + Md	8-11-12-13	500 DCU	Robiole, Lattiche, Spalmabili
PROBAT	Ll + Lc + Md + Lm	404-505	500 DCU	Mesofili Aromatici

LEGENDA:

St = Streptococcus thermophilus

Lla = Lactobacillus lactis

Md = Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis

Lb = Lactobacillus Bulgaricus

Ll = Lactococcus Lactis subsp. lactis

Lm = Leuconostoc mesenteroides

Lh = Lactobacillus helveticus

Lc = Lactococcus lactis subsp. cremoris

Miscele Liofilizzate:

DANISCO.

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONE	ACIDIFICAZIONE	APPLICAZIONE
CHOOZIT MA	<i>St + Ll + Lc + Md</i>	4001-4002	Medio-Veloce	Caciotte Morbide, Latteria, Pecorino. Fermento che permette una rapida Maturazione del prodotto
CHOOZIT RA	<i>St + Ll + Lc</i>	21-22	Media	Caciotta, Latteria, Formaggio tipo Cheddar
CHOOZIT ALP	<i>St + Ll + Lc + Lla + Lh</i>		Media	Formaggi a medio lunga stagionatura con accentuato profilo aromatico

Colture di maturazione:



NOME	COMPOSIZIONE	FORMATO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
CHOOZIT LB340	<i>Lb</i>	Liofilizzato	Acidificante	Yogurt, formaggi
CHOOZIT LB120	<i>Lla</i>	Liofilizzato	Acidificante	Formaggi
CHOOZIT LH100	<i>Lh</i>	Liofilizzato	Aromatizzante, nota piccante	Formaggi
FLAV 54	<i>Lh</i>	Liofilizzato	Aromatizzante, Acidificante, nota dolce	Formaggi
HELV A	<i>Lh</i>	Liofilizzato	Acidificante	Formaggi
TR160	<i>Lh</i>	Congelato	Nota dolce	Formaggi
LH01	<i>Lh</i>	Congelato	Acidificante	Formaggi
CHOOZIT Lactis A	<i>Lla</i>	Congelato	Produttore di EPS	Formaggi

Prodotti Danisco



Colture da Yogurt:



DANISCO.

NOME	COMPOSIZIONE	ACIDIFICAZIONE	VISCOSITA'	GUSTO	YOGURT DA BERE	COAGULO COMPATTO	COAGULO ROTTO
YO-MIX 300	St + Lb	MEDIA	MEDIA	DOLCE	++	++	++
YO-MIX 465	St + Lb	MEDIA	MOLTO ELEVATA	EXTRA DOLCE	+	++	++++
YO-MIX 485	St + Lb	LENTA	MOLTO ELEVATA	EXTRA DOLCE	+	++	++++
YO-MIX 495	St + Lb	MEDIA	MOLTO ELEVATA	MOLTO DOLCE	+	++	++++
YO-MIX 496	St + Lb	MEDIA	MOLTO ELEVATA	DOLCE	+	++	++++
YO-MIX 499	St + Lb	MEDIA	ELEVATA	MOLTO DOLCE	+	++	++++
YO-MIX 511	St + Lb	MOLTO VELOCE	BASSA	TRADIZIONALE	++++	++	NO
YO-MIX 873	St + Lb	VELOCE	ELEVATA	MOLTO DOLCE	+	++++	+
YO-MIX 883	St + Lb	VELOCE	MOLTO ELEVATA	MOLTO DOLCE	++++	+	++++
YO-MIX T 11-12	St + Lb	MOLTO VELOCE	ELEVATISSIMA	MOLTO DOLCE	NO	+++	++++

Linea Bioprotection

NOME	AZIONE DI CONTRASTO	FORMATO	APPLICAZIONE	INOCULO
HOLDBAC YM-C	Lieviti e Muffe	LYO - FRO	Yogurt - Primo Sale - Burro - Spalmabili	Diretto in Latte
HOLDBAC YM-B	Lieviti e Muffe	LYO - FRO	Formaggi molli	Diretto in Latte
HOLDBAC YM-C Plus	Lieviti e Muffe	LYO - FRO	Yogurt - Primo Sale - Burro - Spalmabili	Diretto in Latte
HOLDBAC YM-B Plus	Lieviti e Muffe	LYO - FRO	Formaggi molli	Diretto in Latte
HOLDBAC YM-XPX	Lieviti e Muffe	LYO - FRO	Yogurt - Primo Sale - Burro - Spalmabili - Formaggi molli	Diretto in Latte
HOLDBAC YM-XPM	Lieviti e Muffe	LYO - FRO	Yogurt - Primo Sale - Burro - Spalmabili - Formaggi molli	Diretto in Latte
HOLDBAC LC	Eterofermentanti	LYO - FRO	Formaggi duri a latte crudo	Diretto in Latte
HOLDBAC GP20	Prevalenza Batteri gran positivi	FRO	Paste filate e formaggi semi duri	Diretto in latte
NISAPLIN	Prevalenza Batteri gran positivi	Polvere	Mascarpone, formaggi stagionati, panna rappresa (clotted cream)	Diretto in latte

Colture per la maturazione della superficie: MUFFE

Le muffe crescono in forma di unità cellulare e con l'aiuto di alcuni enzimi scompongono i composti molecolari più grandi in molecole più piccole che possono sfruttare. La proteolisi e la lipolisi specifiche delle colture di muffe danno origine ad aromi caratteristici e generano un considerevole impatto sulla consistenza del formaggio. Le colture di muffe crescono in ambiente aerobico e per via delle attività di proteolisi e lipolisi, svolgono una funzione di rilievo durante la maturazione:

- La scomposizione delle proteine del formaggio ad opera del processo di proteolisi è particolarmente importante per la struttura e la qualità organolettica del prodotto. Se la proteolisi non è sufficiente, il formaggio risulterà duro e soggetto a sgretolarsi oppure avrà una struttura stopposa. Al contrario, se la proteolisi è eccessiva, il formaggio sarà troppo morbido, non tratterrà bene l'acqua e spesso lascerà una patina di umidità sulla confezione o sulla lama del coltello. Di solito, un formaggio di questo genere ha un retrogusto amaro;
- La scomposizione dei grassi ad opera del processo di lipolisi è essenziale per lo sviluppo del gusto e dell'aroma tipici del prodotto. Gli acidi grassi liberi risultanti vengono scomposti in metilchetoni, i quali ricoprono un ruolo fondamentale nel complesso delle sostanze che formano l'aroma del formaggio a muffa blu.

Penicillium roqueforti

Penicillium roqueforti svolge molte funzioni nella produzione di formaggi a muffa blu, tra cui Stilton, Danablu, Gorgonzola e Roquefort. Tali funzioni includono:

- Creazione delle caratteristiche macchie blu-verdi;
- Prevenzione della crescita di muffe estranee;
- Raggiungimento del gusto e della cremosa consistenza tipici del formaggio grazie agli enzimi che si sviluppano durante la loro crescita.

Penicillium candidum

Penicillium candidum (o *Penicillium camemberti*) viene utilizzata per produrre formaggi a muffa bianca, ad esempio Camembert, Brie, formaggio blu morbido con crosta bianca, formaggio di capra e formaggio di siero di latte (latte acido). Presenta diverse funzionalità:

- Creazione del caratteristico aspetto del formaggio a muffa bianca;
- Protezione della superficie da muffe indesiderate come *Mucor* e muffa verde;
- Neutralizzazione del formaggio grazie alla scomposizione dell'acido lattico con sviluppo di aroma e miglioramento della struttura;
- Promozione del processo di maturazione per via delle proprietà proteolitiche e lipolitiche che aiutano lo sviluppo dei tipici componenti aromatizzanti.

Geotrichum candidum

Geotrichum candidum è una muffa molto comune nell'industria casearia e presenta caratteristiche morfologiche che variano da ceppo a ceppo a seconda delle condizioni di coltivazione. Ne esistono tre tipi morfologicamente diversi:

- Ceppi tipo muffa che formano un micelio sciolto o tomentoso (aereo) di altezza variabile;
- Tipi intermedi;
- Ceppi tipo lievito, che formano colonie piatte e bianche di simil-lieviti.

Le colture di *Geotrichum candidum* possono essere usate sia come soluzioni a se stanti sia insieme al *Penicillium candidum* per la produzione di formaggi morbidi quali Brie e Camembert. Per via dell'attività proteolitica e lipolitica, *Geotrichum candidum* è molto importante per il processo di maturazione ed esercita una grande influenza sull'aspetto, la struttura e l'aroma del formaggio. Per formaggi come quelli di capra, *Geotrichum candidum* viene impiegata solamente per coprire la superficie. Nel formaggio a crosta rossa contribuisce a neutralizzare la superficie e stimola lo sviluppo della flora acido-sensibile desiderata, ad esempio il *Brevibacterium linens*. In congiunzione con quest'ultimo, *Geotrichum candidum* produce la superficie rossa e bianca caratteristica di taluni formaggi europei.

BREVIBACTERIUM

Il *brevibacterium linens* e altri *corinebatteri* sono un importante componente della flora per lo sviluppo della crosta rossa e vengono comunemente utilizzati nella produzione di formaggi tipo Taleggio, Munster e Limburger. Svolgono tre funzioni principali:

- Forniscono il colore e l'aspetto;
- Garantiscono lo sviluppo dell'aroma;
- Proteggono dall'insorgenza di muffe e lieviti.

LIEVITI

Il lievito è un componente molto comune in tutti i tipi di formaggio e svolge diverse funzioni utili per la maturazione, tra cui:

- Neutralizzazione della superficie del formaggio tramite assimilazione di acido lattico;
- Stimolazione della flora acido-sensibile desiderata e inibizione dei contaminanti batterici indesiderati;
- Formazione di agenti aromatizzanti tramite la loro attività lipolitica e proteolitica.



Colture per la maturazione della superficie:

<i>PENICILLIUM CANDIDUM</i>	BIANCHEZZA	VELOCITA' DI CRESCITA	SPESSORE	PROTEOLISI	LIPOLISI
PC 12	+	++	++	++	+
PC VS	+++	+++	+	+++	++
PC NEIGE	++	+	++++	+++	+++
PC VB	++	+	++++	++++	+++
PC SAM 3 (Anti Mucor)	++	+	+++	++	++
<i>GEOTRICHUM CANDIDUM</i>	ASPETTO	VELOCITA' DI CRESCITA	SPESSORE	PROTEOLISI	LIPOLISI
GEO 13	Tipo intermedio	+++	++	+++	+++
GEO 15	Tipo muffa	++++	+	+	+
GEO 17	Tipo Lievito	++	+	++	++
LIEVITI	SPECIE	TOLLERANZA SALE	POTERE NEUTRALIZZANTE	PROTEOLISI	LIPOLISI
DH	Debaryomyces Hansenii	+++	++++	+	+/-
KL71	Kluyveromyces Lactis	+	+	+/-	+/-
BREVIBACTERIUM	COLORE	AROMI SOLFOROSI	VELOCITA' CRESCITA	TOLLERANZA PH	
FR13	Arancione scuro	++	++++	5.80	
ROQUEFORTI	COLORE	LIPOLISI	PROTEOLISI		
PA	Blu Grigio	+	+		
PV	Blu-Verde Scuro	+++	+++		
CB2	Blu	++	++		
PJ	Verde Chiaro	+	+		

COAGULANTI ED ENZIMI

Caglio liquido:

NOME	TIPOLOGIA	IMCU	CHIMOSINA / PEPSINA
EXTRA 10.000	Caglio Liquido di Vitello	125	80 / 20
EXTRAIT PRESURE	Caglio Liquido di Vitello	145	80 / 20
CAGLIO VITELLO	Caglio Liquido di Vitello	225	80 / 20
EXTRA 20.000	Caglio Liquido di Vitello	250	80 / 20
CARLINA 1000	Caglio Liquido di Vitello	250	95 / 5

Caglio in polvere:

NOME	TITOLO	IMCU	CHIMOSINA / PEPSINA
CARLINA 915	1:100.000	915	95 / 5
CARLINA 1060	1:115.000	1060	95 / 5
CARLINA 1180	1:130.000	1180	95 / 5

Coagulante Microbico:

NOME	TIPOLOGIA	IMCU	COMPOSIZIONE
MARZYME XT 220	Liquido	220	Coagulante mono enzimatico ad alta termolabilità. Anche PF (Senza conservanti)
MARZYME XT 755	Liquido	755	Coagulante mono enzimatico ad alta termolabilità. Anche PF (Senza conservanti)
MARZYME XT 850	Liquido	850	Coagulante mono enzimatico ad alta termolabilità. Anche PF (Senza conservanti)
MARZYME XT 1025	Liquido	1025	Coagulante mono enzimatico ad alta termolabilità. Anche PF (Senza conservanti)
MARZYME MT	Polvere	2300	Coagulante mono enzimatico in polvere
MARZYME CONC	Liquido	2500	Coagulante mono enzimatico ad alta termolabilità. Anche PF (Senza conservanti)
CHYMOSTAR	Liquido	750	100% Chimosina per fermentazione ad alta termolabilità

**DANISCO.**

Enzimi:

NOME	CARATTERISTICHE	FORMA	ATTIVITA'	CONFEZIONE
GODO YNL-2	Betagalattosidasi	Lattasi Liquida	Min. 5000 NLU/gr.	10 kg
BONLACTA	Betagalattosidasi (CON ATTIVITA' AD ALTE TEMPERATURE)	Lattasi Liquida	Min. 5000 NLU/gr.	10 kg
PERZYME WG	Lisozima solubile Attività su glostridi	GRANULI SOLUBILI	Min. 10-20 gr al q.	5 Kg

Ingredienti:

NOME	CARATTERISTICHE	FORMA	VANTAGGI	CONFEZIONE
FERM 430 D	Substrato fermentato	Polvere	Miglioramento della struttura di Yogurt e ricotta	20 Kg
MEDIA BIOS 2000	Bioattivatore	Polvere	Standardizzante per sierofermenti	25 Kg

Prodotti Perrin's:

NOME	CARATTERISTICHE	FORMA	VANTAGGI	CONFEZIONE
AGGREGANT RICOTTA	coadiuvante tecn. per ricotta	Liquida	Affioramento ricotta "GENTILE"	33 Kg tanica
AGGREGANT MILK	coadiuvante del latte	Liquida	Miglioratore coagulazione del latte	35 kg tanica
AGGREGANT BRINE	Coadiuvante per liquidi di governo	Liquida	Miglioratore, conservazione prodotti in liquido di governo	33 Kg tanica
CALCIOL	Calcio cloruro caseario in soluzione 500gr/Kg pastorizzato	Liquida		33 Kg
LIPASI DOPPIA KM450	Enzimi dal sapore naturale	Lattasi Liquida	Amaro ridotto Tempo di maturazione ridotto Modifica dell'intensità del sapore	1 kg
NATURAL CAROBETA	colorante naturale a base di Caroteni	Polvere	Colorazione naturale	10x500g
NEUTRASAN	Neutralizzante tamponante	Polvere anidra	Controlla 'acidità neutralizzandola.	1 Kg x 25
SANTALGINE XANTAN G	Addensante naturali	Polvere	Riduce la water activity, migliora la "Palettabilità" delle creme	25x1kg
SORBISTAT - SORBISTAT K	Conservativi, antibatterici. Inibiscono lo sviluppo di lieviti, muffe e batteri comuni in molti alimenti e nelle bevande	microgranulare	Elevata purezza ed ampio spettro antimicrobico, basse dosi d'impiego e largo pH di attività, sapore quasi assente, e buona biodegradabilità	1kg x25



PERFLOW STRIP-TEST BT COMBO:

PER FIDARTI DEL LATTE CHE USI



PERFLOWCOMBO è un test rapido per la determinazione contemporanea di antibiotici beta-lattamici e tetracicline nel latte.

Il test è affidabile e pratico da usare **per la ricerca dei residui di antibiotici** ed è indicato sia per i centri di raccolta latte, sia per gli allevatori, sia per i caseifici, sia per i laboratori di controllo del latte.

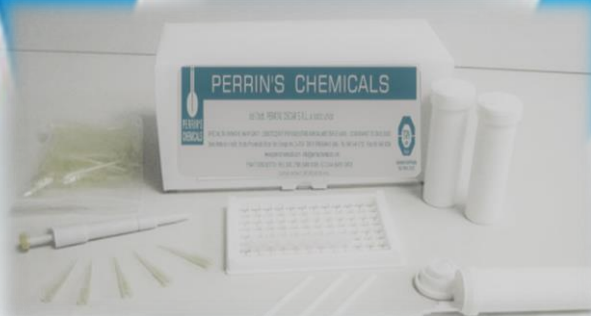
Per i caseifici che si riforniscono da più allevatori (fonti) diventa necessario uno screening del latte da trasformare per garantire la sicurezza lungo l'intera catena di approvvigionamento, quindi **PERFLOW** diventa indispensabile poiché rileva la più ampia gamma di residui di antibiotici versione **BT Betalattamici+Tetracicline** versione **BTS Betalattamici+Tetracicline+Sulfamidici**. Inoltre conosciamo quanto sia importante la gestione del tempo per le attività lattiero casearie e ridurre i tempi di attesa dei camion nei centri di raccolta, reparti conferimento latte, ecc., diventa fondamentale l'impiego del **PERFLOW** che effettua uno screening in soli 10 minuti.

Il Kit è completo e si effettua a campione a temperatura ambiente. Non necessita di apparecchiature accessorie. Fare riferimento alla scheda informativa.



PERFLOW STRIP-TEST AFLA M1:

PER FIDARTI DEL LATTE CHE USI



PERFLOW AFLA M1 è un test rapido per l'analisi dell'aflatossina M1 nel latte, ed è basato su una reazione immunologica altamente specifica che si sviluppa tra l'anticorpo monoclonale anti-Aflatossina M1 della striscia-test e l'Aflatossina M1 stessa eventualmente presente nel campione di latte analizzato. Le Aflatossine sono tossiche e cancerogene. La commissione della Comunità Europea ha fissato il livello massimo accettabile di Aflatossina M1 nel latte (fresco o in polvere) a 50pg/ml (ppt). Il test è affidabile e pratico da usare per la ricerca delle micotossine ed è indicato sia per i centri di raccolta latte, sia per gli allevatori, sia per i caseifici, sia per i laboratori di controllo del latte.

Per i caseifici che si riforniscono da più allevatori (fonti) diventa necessario uno screening del latte da trasformare per garantire la sicurezza lungo l'intera catena di approvvigionamento, quindi **PERFLOW** diventa indispensabile.

Inoltre conosciamo quanto sia importante la gestione del tempo per le attività lattiero casearie e ridurre i tempi di attesa dei camion nei centri di raccolta, reparti conferimento latte, ecc., diventa fondamentale l'impiego del **PERFLOW** che effettua uno screening in soli 10 minuti.

Il Kit è completo e si effettua a campione a temperatura ambiente. Non necessita di apparecchiature accessorie. Fare riferimento alla scheda informativa. Il kit contiene tutto ciò che serve per l'analisi, compresa una micropipetta riutilizzabile da 200 microlitri e i puntali monouso. E' composta da 96 test-Kit immunocromatografico

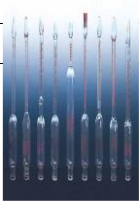
Prodotti Perrin's:



REAGENTI PER ANALISI SETTORE LATTIERO CASEARIO

NOME	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
ACIDO SOLFORICO	per analisi dei grassi nel latte Sec. Gerber d.1,820/1,825	fl.1000ml
	Per analisi dei grassi nel burro Sec. Gerber d.1600	fl.1000ml
	per analisi dei grassi dei formaggi Sec. Gerber d.1520	fl.1000ml
ALCOOL ISOAMILICO	per Analisi SEC. GERBER	Bott.1 L
ALIZAROL	orig. GERBER	Conf. Taniche da Lt. 5
BIACTIASTRIP di COWEIN	(presenza coli nel latte)	Buste da 100 Strisce
BANG TEST	Brucellosi prova anelli	ml. 10
BAKER TESTRIPS I	Peroxid (H2O2) 0-3-10-30-100 mg/	
PEROSSITEST	x la determin.della perossidasi latte	conf. da 150test
ECLIPSE FARM	per ricerca SULFAMIDICI E PENICILLINA	completo di 50 pipette dal 100ml
STRIP AFLATOSSINE	totali 4, 20ppb kit rapidi x mangimi	da 50test
STRIP DON	0,5 - 1-2 ppm	da 50test
FENOLFTALEINA SOLUZIONE IDROALCOLICA	Carlo Erba 1%	Ml.1000
FENOLFTALEINA	SOLUZIONE IDROALCOLICA	(6x1000 ml)
LACTOGNOST	di Heyl completo, per determinare l'avvenuta pastorizz.(perossidasi) nel latte crema o burro	
LEUCOCITEST	PIASTRA A 4 POSTI CON REATTIVO per la determinaz. dei leucociti	
SODIO IDRATO	N/4 R.P.A.	conf.(6 x 1000 ml.)
SODIO IDRATO	N/4 R.P.A.	conf. (4 x 5000 ml.)
RESAZURINA	TABLETTE BDH	

ATTREZZATURE PER ANALISI SETTORE LATTIERO CASEARIO

NOME	CARATTERISTICHE	CONFEZIONE
	BOTTIGLIE PLASTICA CAMPIONE LATTE da ML. 250	al Pz.
	BUTIRROMETRI LATTE PECORA orig. GERBER scala 0 - 14	al Pz.
	DENSIMETRI PER LATTE	
	LATTODENSIMETRO DI QUEVENNE	
	TERMOLATTODENSIMETRO ORIG. GERBER LATTE VACCA ZAV.MERCURIO	al Pz.
	TERMOLATTODENSIMETRO ORIG. GERBER LATTE VACCA O CAPRA	al Pz.
	TERMOLATTODENSIMETRO PER LATTIVENDOLO ZAVORRA PIOMBO	al Pz.
MATERIALE VARIO		
	DOSATORE Reados da 1 ml. per Fenolftaleina flacone	da ml.252
	FLACONI in vetro pirex da ML.99 per diluiz. batt. c/tappo a vite	al Pz.
	MISURATORI DI VETRO METALLO PLAST. PER ALIZAROL cc.2	al Pz.
	PESA SALE di BISHOF	
	PIPETTE GRADUATE. da ml.2 a scorrimento veloce, in vetro.	al Pz.
	PIPETTE TARATE da ml.11 ORIG. GERBER	
	PIPETTE STERILI FALCON da ml. 1 div. 1/10 Confezione da 100 vedi prodotti in plastica a pag. 18	
	PRELEVATORI in metallo per latte ml. 2 (tipo svitabile)	
PRELEVATORI in vetro per latte e siero a becco da ml.50		

ATTREZZATURE PER ANALISI SETTORE LATTIERO CASEARIO

	PROVETTE PER ANALISI (mm.16 x 160 mm.) per batteriologia	Cad.
	ROTOLO IN ALLUMINIO lun. mt. 150 x cm.33 -peso Kg.1,680	al Pz.
	SPAZZOLINI in setola per Asta dei BUTIRROMETRI	
	SPAZZOLINI in setola per PROVETTE diam. mm.15	
	SPAZZOLINI in setola per VETRERIA diam. mm.30	
	SPAZZOLINI in setola per CILINDRI diam. mm.50	
	SPAZZOLONE in setola per CILINDRI diam 80mmx400mm lung	al Pz.
	TAPPI GERBAL F.	
	TERMOMETRO bimetallici inox stagni tipo industriale diam- quadrante da 80mm da 0- 120°c.	al Pz.
	TERMOMETRI PER TINI (tipo inox con gambo)	
	TERMOMETRO DIGITALE A SONDA TFA SOSTEGNO DA TAVOLO E CALAMITA,IDEALE PER ALIMENTI IN CONFORMITA' HACCP	
	TERMOMETRI PER PARETE (tipo normale)	
	TERMOMETRI in Legno con gabbia metallica per protezione per caseificio:	
	TERMOMETRO orig. Gerber, con certificato di taratura	al Pz.
	TERMOMETRO in gabbia di plastica	
	TERMOMETRO CHIM. SCALA INCISA VETRIF.MERC.RIFL.SCALA 0- 150°C	al Pz.
	TERMOMETRO PER CHIMICA MASSIMA E MINIMA	
	TERMOSTATO a secco da 18 posti per provette ricerca antibiotici nel latte	al Pz.
	Phmetro xs	
	knick	



PROTEZIONE E IGIENE INDIVIDUALE



MASCHERINA in TNT triplo strato con elastici laterali, tipo IIR per ridurre il rischio di infezioni in particolari situazioni epidemiologiche. Conf. da 50pz



MASCHERINA di protezione FFP2 con certificazione CE confezionate singolarmente.



GUANTI in NITRILE, senza polvere, senza lattice, ottima tollerabilità sulla pelle. Conf. da 100/200 pz



PERGEL 70NF soluzione gel disinfettante.
E' attivo ed elimina il 99,9% dei batteri, funghi e virus.
Presidio medico chirurgico formula al 70% di alcool etilico, rapidissima asciugatura, senza profumo.
Conf. da 500ml, 1000ml, 5lt.



IRGAMAN CREAM

Detergente liquido delicato per l'igiene delle mani.
Non contiene né profumo né coloranti. Conf. da 5lt

AMBIENTI



TRIJET SPRAY NEBULIZZATORE ULV Leggero, maneggevole e facile da usare, in grado di erogare ad una distanza di 6-7 metri, piccole particelle di prodotto. Serbatoio da 5lt. Bastano 3 minuti per trattare 800 m³ di ambiente. Per vederlo in funzione: <https://youtu.be/I6DQMfFHGxQ>



GENERATORI DI OZONO con temporizzatore. Modello da 10g/h e 30g/h



IRGA-SEPTAMON è un valido disinfettante per ambienti e superfici. Grazie al suo particolare formulato ha capacità rimanente e protegge da facili ricontaminazioni le superfici trattate.



SANITIZER è una linea di bombole igienizzanti per ambienti, oggetti e superfici. Conf. da 150ml, 250ml, 500ml

Perrin's Chemicals

Per ulteriori informazioni tecniche, preventivi e ordini contattateci al ns indirizzo email:

info@perrinschemicals.com,

tel: +39 0805491712

whatsapp: +39 3935695077

PERRIN'S CHEMICALS DEL DOTT. PERRINI OSCAR SRL



S.P. 60 PER SAN GIORGIO Km.2+700
TRIGGIANO (BA) tel: +39 0805491712

Cell +39 3935695077

info@perrinschemicals.com

www.perrinschemicals.com



Pubblicazione strettamente riservata alla forza vendita, ai rivenditori, ai tecnici autorizzati. La Perrin's Chemicals srl declina ogni responsabilità per l'uso improprio dei prodotti e nel caso in cui i prodotti stessi vengono impiegati in violazione di qualsiasi norma. La Perrin's Chemicals srl si riserva di apportare alla presente pubblicazione modifiche in qualsiasi momento. Prima dell'uso dei prodotti consultare attentamente l'etichetta.

PERRIN'S CHEMICALS

Per informazioni contattare il numero
0805491712 o email info@perrinschemicals.com
Visita il nostro sito www.perrinschemicals.it