

Libios, des kits de dosage pour s'assurer de la qualité et de la sécurité des produits

Industriels et laboratoires d'analyses alimentaires cherchent de plus en plus à développer ou optimiser leur contrôle qualité et la détection de paramètres spécifiques dans les aliments et les boissons.

Le lactose, les sucres, acides, fibres alimentaires, alcools, gluten, allergènes, sulfites, etc...font souvent partie de leurs plans de contrôle.

Libios : des outils d'analyse performants

Performance, sensibilité, rapidité, facilité d'utilisation sont à la fois les besoins requis par les industriels, mais également ce qui fait le succès des solutions de diagnostic proposées par [Libios](#).

Cette société française, située en région lyonnaise produit, développe, commercialise plus de 1000 références d'outils d'analyse pour la qualité, la sécurité, la traçabilité alimentaires et la nutrition.

L'entreprise dispose d'une large gamme de kits et réactifs d'analyse dédiés à l'analyse des constituants alimentaires (kits, substrats, enzymes, purification des échantillons...).

Elle propose à ses partenaires de déterminer eux-mêmes, dans leurs matières premières ou produits finis, la concentration de lactose, des sucres (glucose, fructose, saccharose, maltose), des acides (lactique, acétique, citrique, malique ...), des fibres alimentaires, des différents amidons, des vitamines (A, B8, B9, B12, C, D), d'éthanol, glycérol, fer, nitrates, oxalate..., ou encore des activités enzymatiques, telles que la protéase, l'amylase, la cellulase...

La liste s'enrichit chaque année de nouvelles innovations.

Ces paramètres peuvent être lus visuellement et parfois nécessiter l'utilisation de lecteurs de densité optique (spectrophotomètre, lecteur de plaques...) jusqu'à un système ouvert de biochimie : analyseur séquentiel (automatisation d'analyses à plus haute cadence).

Un équipement d'analyse à la vente ou en location

L'équipe de Libios met à disposition de ses clients cet équipement **en location ou à la vente**, sélectionné par ses techniciens pour ses performances, sa robustesse, sa simplicité d'utilisation, son universalité (adaptabilité d'autres réactifs) et son tarif compétitif.

La location permet le test de kits de dosage sur ses propres échantillons avant d'investir dans un matériel neuf, afin de valider une méthode d'analyse en amont (coût, temps, maîtrise du process).

Les kits commercialisés par Libios ont en commun une haute pureté et qualité des enzymes et réactifs (usage « in vitro »), ainsi qu'une grande stabilité des kits (longues dates de péremption, même après ouverture ou préparation des réactifs).

Les protocoles suivent les méthodes de référence validées par les organismes nationaux et internationaux (AOAC, AACC, Cofrac, Codex Alimentarius).

Les notices techniques complètes et documentées décrivent le processus de préparation pour chaque type d'échantillon, l'adaptation pour une application manuelle, en format microplaques, sur analyseur...

Les professionnels en recherche et développement trouvent également dans l'offre Libios des produits uniques, rares, spécifiques (enzymes, substrats, étalons sucres, détection de l'oxalate...).

Libios a par ailleurs récemment ouvert un département « Développement/R&D » dédié à des partenariats en vue de la conception de kits de dosage « sur mesure ».

Source : <http://www.agro-media.fr/actualite/libios-des-kits-de-dosage-pour-sassurer-de-la-qualite-et-de-la-securite-des-produits-20993.html>