



### **3M Molekulares Detektionssystem erhält AOAC Validierung für E. coli O157**

*Weiteres Sicherheitskriterium für die Lebensmittel-Industrie*

3M Food Safety hat das kompakte, einfach zu bedienende 3M Molekulare Detektionssystem zum Nachweis gefährlicher Krankheitserreger Ende 2011 auf den Markt gebracht. Es basiert auf einer Kombination von isothermer DNA-Amplifizierung und Biolumineszenz-Detektion und umfasst Testkits für Salmonellen, E. coli O157 und Listerien.

Nach der Validierung des Salmonellen-Kits im Mai diesen Jahres, hat nun auch das E.coli Testkit eine AOAC-Zertifizierung erhalten (Performance Tested Method/PTM Nr. 031208). Es wurde damit als gleichwertig mit den Standard-Testmethoden der FDA und USDA eingestuft. Bei den Testergebnissen von Proben von Rinderhack, abgepacktem Spinat und Sprossen konnten zwischen dem molekularen Test von 3M Food Safety und den Standard Test-Methoden keine signifikanten Unterschiede festgestellt werden.

Weitere Informationen: [www.3M.com/3MMolecularDetectionSystem](http://www.3M.com/3MMolecularDetectionSystem)

#### **Pressekontakt**

3M Deutschland GmbH

Frau Anke Woodhouse  
Carl-Schurz-Str. 1  
41453 Neuss

3M.de  
[pressnet.de@mmm.com](mailto:pressnet.de@mmm.com)

#### **Firmenkontakt**

3M Deutschland GmbH

Frau Anke Woodhouse  
Carl-Schurz-Str. 1  
41453 Neuss

3M.de  
[pressnet.de@mmm.com](mailto:pressnet.de@mmm.com)

#### **Über 3M**

3M beherrscht die Kunst, zündende Ideen in Tausende von einfallreichen Produkten umzusetzen - kurz: ein Innovationsunternehmen, welches ständig Neues erfindet. Die einzigartige Kultur der kreativen Zusammenarbeit stellt eine unerschöpfliche Quelle für leistungsstarke Technologien dar, die das Leben besser machen. Bei einem Umsatz von fast 30 Mrd. US-Dollar beschäftigt 3M weltweit 84.000 Menschen und hat Niederlassungen in mehr als 65 Ländern. Weitere Informationen über 3M unter [www.3M.de](http://www.3M.de) oder auf Twitter @ 3M\_Die\_Erfinder

Anlage: Bild

