

## Au sujet de nos produits

### RIDASCREEN® Gliadin (R7001) a reçu l'accréditation AOAC-RI

Nous sommes heureux de vous annoncer la récente validation du test RIDASCREEN® Gliadin avec l'obtention du label «Performance Method Status No. 120601» de la part de l'AOAC-RI aux Etats Unis. Le kit RIDASCREEN® Gliadin a obtenu la validation «Performance Tested Method» par l'AOAC

Research Institute, eu taut que méthode très fiable pour la détection des prolamines de blé (gliadine), avoine (sécaline), et orge (hordéine) dans une grande variété de produits alimentaires comme la farine, le sarrasin, le riz, le maïs, l'avoine, les sirops et les saucisses.

### Kits SureFood® PCR de notre partenaire Congen Biotechnologie GmbH à Berlin

Nous vous informons que certains produits de notre gamme PCR-ELISA et PCR en temps réel ne seront plus disponibles à compter du 31 décembre 2007.

#### SureFood® PCR-ELISA :

Le développement rapide des techniques de biologie moléculaire a déclassé la technologie PCR-ELISA. Pour cette raison principale, notre partenaire Congen remplacera certains kits SureFood® PCR-ELISA par des versions basées sur la PCR en temps réel. Ces méthodes sont plus rapides, d'un coût inférieur, tout en nécessitant moins d'opérations manuelles.

Les kits SureFood® PCR-ELISA suivants, pour la détection des allergènes (détection qualitative) sont déjà disponibles en version PCR en temps réel :

- S3001, soya (soja)
- S3002, hazelnut (noisette)
- S3003, peanut (arachide)
- S3004, almond (amande)

Les kits SureFood® pour la recherche d'OGM listés ci-dessous pour la détection des OGM par PCR-ELISA (détection qualitative) sont également disponibles en version PCR en temps réel :

- S2002, Bt176 corn
- S2003, Bt11 corn
- S2004, T25 corn
- S2005, LibertyLink canola
- S2006, 35S Promotor (screening)
- S2007, NOS Terminator (screening)
- S2021, MON810 corn

Les kits SureFood® PATHOGEN PCR-ELISA pour la recherche des salmonelles (S5001),

des campylobacter (S5002) et des listeria (S5003) seront également arrêtés à la fin de l'année 2007.

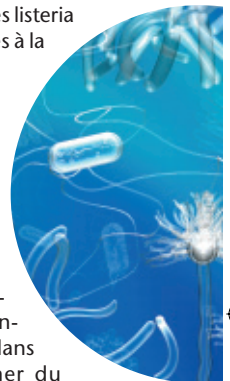
#### SureFood® PCR en temps réel :

Le développement de la technologie PCR en temps réel permet de très nombreuses nouvelles opportunités dans le domaine du diagnostic alimentaire. De nombreux systèmes PCR comprennent des contrôles d'amplification interne dans les kits, permettant de gagner du temps à un coût abaissé. Afin de permettre la mise à jour des kits de la gamme des kits SureFood® avec cette nouvelle méthodologie, Congen remplacera les kits suivants par les nouveaux kits SureFood® PLUS, qui incluront un contrôle interne d'amplification.

#### SureFood® PATHOGEN PCR en temps réel :

- C5101, salmonella
- C5102, campylobacter
- C5103, *listeria monocytogenes*

En fournissant un contrôle d'amplification interne dans les kits, la détection de la cible AND et l'exclusion des effets inhibiteurs seront ainsi facilitées, en une seule procédure PCR. Ces kits sont désormais disponibles pour vos laboratoires.



### Nouvelle «Application Note»

Une nouvelle «application note» pour la recherche de l'ochratoxine A dans les échantillons de foie et de reins avec le test RIDASCREEN® Ochratoxin A 30/15 (R1311) est disponible sur demande.

La liste complète des «application notes» disponibles pour ce test est la suivante :



- **Ochratoxine A dans le foie et les reins**
- **Ochratoxine A dans le café et le café torréfié :**  
Avec l'utilisation des colonnes RIDA® Ochratoxin A
- **Ochratoxine A dans le vin**  
Avec l'utilisation des colonnes RIDA® Ochratoxin A

- **Ochratoxine A dans les fruits secs**  
Avec l'utilisation des colonnes RIDA® Ochratoxin A column
- **Ochratoxine A dans le paprika**  
Avec l'utilisation des colonnes d'immuno-affinité Ochraprep®

## Nouvelles de R-Biopharm Rhône en Ecosse

### Bons résultats obtenus lors des circuits d'inter-comparaison FAPAS®

Depuis 1998, R-Biopharm Rhône (RBR) participe de façon régulière aux circuits d'inter-comparaison organisés par le FAPAS®. Ces circuits sont une part importante de l'assurance qualité pratiqués dans les laboratoires pour comparer ses méthodes et performances par rapport à d'autres laboratoires inscrits aux différents circuits. Ceux-ci existent depuis plusieurs années et permettent de s'auto évaluer sur différentes matrices et types d'analyse incluant le dosage des principales mycotoxines.

Depuis le début de l'année 2007, R-Biopharm Rhône a pris part à 7 circuits FAPAS® pour les analyses suivantes : aflatoxines, ochratoxine A, déoxynivalénol, zéaralénone and fumonisines. Dans tous les cas, les résultats obtenus par la laboratoire de RBR ont été corrects en se situant dans la fenêtre d'acceptabilité par rapport aux z-scores. RBR prévoit de participer à 19 circuits supplémentaires avant la fin de l'année 2007.

### Appel à commentaires par rapport aux nouvelles limites règlementaires proposées dans le domaine des mycotoxines

Une requête a été transmise en juin 2007 par l'Agence de Sécurité Alimentaire Anglaise (FSA) sur différents sujets concernant les contaminants agricoles, industriels et environnementaux dans les aliments. La FSA a demandé aux industriels d'exprimer leurs opinions et propositions en la matière.

Sur le sujet des mycotoxines, la FSA attend l'opinion des différentes personnes contactées sur la mise en place de limites maximales pour l'Ochratoxine A dans divers produits et les propositions émises pour les fusariotoxines dans les maïs et les produits dérivés du maïs.

### Proposition de limites maximales pour l'Ochratoxine A dans divers produits alimentaires

La commission Européenne avait fait appel à commentaires au mois de juin 2006 au sujet des limites maximales pour l'ochratoxine A dans diverses commodités incluant le réglisse et les épices. Après débat, la Commission Européenne a statué qu'il n'y aurait pas de modifications des limites actuelles pour l' ochratoxine A et qu'aucune directive ne serait mise en place pour le café vert, le cacao, les viandes et abats, les vins liquoreux, la bière et les fruits secs autres que les raisins secs.

Par contre, une nouvelle Directive a été fixée avec une limite maximale de 20 ppb pour le réglisse et 80ppb pour les extraits de

réglisse. De plus, la possibilité de fixer de nouvelles limites maximales pour l'ochratoxine A dans certaines céréales est toujours en discussion au niveau des instances européennes comme suit :

### Option 1 pour l'ochratoxine A dans les épices :

Limite maximale de 30 ppb à partir de Janvier 2008 (jusqu'à Décembre 2009) puis passage à 15 ppb à partir du 1<sup>er</sup> Jan 2010

### Option 2 pour l'ochratoxine A dans les épices :

Limite maximale de 15 ppb à partir du 1<sup>er</sup> Jan 2009

### Discussions au sujet des Fusariotoxines dans le Maïs et les produits à base de Maïs

Suite aux commentaires émis par les représentants industriels, la prévalence des fusariotoxines en fonction des fractions de broyage a été discutée et ainsi différentes limites maximales sont considérées selon la taille des fractions inférieures ou supérieures à 500 µg. Une limite de 400 ppb est également en discussion pour les aliments destinés à l'alimentation infantile.

Une limite de 1000 ppb est proposée pour les fumonisines dans les produits à base de maïs, l'huile de maïs, le maïs pour la consommation humaine à l'état brut ainsi qu'une limite à part au niveau de 800 ppb pour les céréales de petit déjeuner. La FSA a également lancé une enquête pour la collecte de données sur la prévalence des aflatoxines dans les produits à coques dans le but de connaître le risque d'exposition en particulier pour les amandes prêtes à consommer, les noisettes et les pistaches.

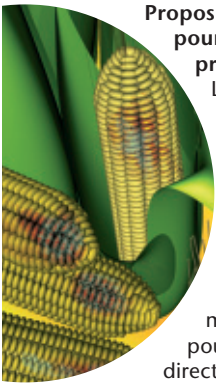
Une copie complète des divers documents disponibles sur le sujet peut être demandée à la FSA. Pour cela, nous vous invitons à contacter Dr Wendy Matthews : [wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk)

### Conférence Internationale de l'ICC – Glasgow, 2 – 5 Septembre 2007

Le groupe R-Biopharm a été le sponsor de la conférence organisée par l'ICC (International Association for Cereal Science and Technology) à l'Hôtel Marriot de Glasgow.

Cette conférence a duré 3 jours et avait pour thème la sécurité alimentaire dans le domaine animal et son impact sur la chaîne alimentaire.

Une partie de la conférence traitait des aspects analytiques avec les interventions de sociétés qui développent des outils d'analyses et d'experts dans le domaine de l'alimentation animale.





Liste des sujets traités :

- Les risques potentiels associés aux produits de l'alimentation animale
- La détection des mycotoxines et des autres contaminants indésirables dans les aliments pour animaux
- L'impact des mycotoxines et des autres contaminants chez les animaux de compagnie
- Le stockage et la transformation « sans risques » des produits destinés à l'alimentation animale
- Liens entre la nutrition animale et la nutrition humaine.

Les deux premiers jours ont donné lieu à des présentations orales et des discussions donnant aux personnes présentes la possibilité d'échanger pleinement avec de nombreux experts. Des posters ont été préparés et certaines sociétés présentaient leur gamme de produits sur stand. Les participants ont pu lier des contacts au cours du programme social organisé dans la ville de Glasgow. Lors de la troisième journée, ils ont eu la possibilité de participer à un workshop pratique organisé sur le thème de l'analyse des mycotoxines au Parc Scientifique de Glasgow dans les laboratoires de R-Biopharm Rhône.

## Si ces produits vous intéressent,

n'hésitez pas à contacter votre distributeur local.

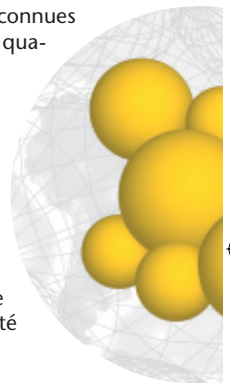
## Workshops organisés en Autriche



### Workshop : Analyse enzymatique

Les techniques bio-analytiques utilisatrices d'enzyme constituent des méthodes reconnues pour l'analyse et sont utilisées en routine pour les contrôles de process et de la qualité finale d'une grande variété de produits alimentaires.

R-Biopharm AG organise un workshop d'une journée avec une partie d'exposés théoriques sur les principes des analyses à base d'enzymes et les diverses applications avec des exemples pratiques et la possibilité pour les participants de manipuler un certain nombre de kits. Ce workshop permet de prendre connaissance avec ces méthodes ou d'approfondir son niveau de connaissance sur le sujet.



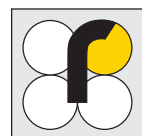
**Organisateurs:** R-Biopharm AG en collaboration avec le laboratoire alimentaire ANALYTICUM - Le Professeur Werner Pfannhauser de l'Université et de l'Institut de Chimie alimentaire de Graz.  
**Date:** Mercredi 3 Octobre 2007 de 9 Heures à 5 Heures  
**Lieu:** Centre de séminaire Grambach, Teslastraße 2, A-8074 Grambach  
**Coût:** 150.00 €  
**Information et inscription:** Christine M. Gutschelhofer  
 e-mail: c.gutschelhofer@r-biopharm.de  
 Mobile: +43 (0) 664 - 135 21 22

### Workshop : Allergènes alimentaires – Analyses et cadre réglementaire

Ce séminaire traite des aspects réglementaires et des outils analytiques à la disposition des laboratoires pour la mise en place de plan d'Assurance Qualité sur le sujet des allergènes. Ce séminaire inclut une partie théorique ainsi que des présentations pratiques d'outils analytiques.

**Organisateurs:** ICC en collaboration avec l'AGES et R-Biopharm AG  
**Date:** Mercredi 21 and Jeudi 22 Novembre 2007 de 8H30 à 5H  
**Lieu:** AGES CC Biochemie, Spargelfeldstrasse 191, A-1226 Vienne  
**Coût:**  
**1 jour : (21 Novembre 2007)**  
 160.00 € pour les non membres  
 130.00 € pour les membres de l'ICC  
**2 jours : (21 et 22 Novembre 2007)**  
 290.00 € (plus 20% VAT.) pour les non membres  
 250.00 € (plus 20% VAT.) pour les membres de l'ICC  
**Information et inscription:** Anita Habershuber  
 e-mail: anita.habershuber@icc.or.at  
 Tél.: +43 (0) 1 - 707 72 02

r-biopharm





## Conférence : Auto-Contrôles microbiologiques et détection des résidus du système nerveux central sur les chaînes de production de viandes

**Organisateurs:** Université de médecine Vétérinaire Vienne – Institut d’Hygiène des viandes – Biopharm AG  
**Date:** Mardi 16 Octobre 2007 de 1H30 à 5H  
**Lieu:** Université de Médecine vétérinaire Veterinärplatz 1, A-1210 Vienne  
**Coût:** Gratuit / Inscription obligatoire  
**Information et inscription:** Dr. Peter Paulsen  
 e-mail: peter.paulsen@vu-wien.ac.at  
 Tél.: +43 (0) 1 - 250 77 - 3318

## Salons et conférences



25.09. – 28.09.2007	<b>48th Working Conference on Food Hygiene of the German Veterinary Medicine Society (DVG)</b> Garmisch-Partenkirchen, Allemagne Présent : R-Biopharm AG
07.10. – 10.10.2007	<b>AACC International Annual Meeting</b> San Antonio, USA Présent : R-Biopharm AG
30.10. – 02.11.2007	<b>World Food / Ingredients 2007</b> Almaty, Kazakhstan Présent : R-Biopharm AG
07.11. – 09.11.2007	<b>3<sup>rd</sup> International Symposium Recent Advances in Food Analyses</b> Prague, République tchèque Présent : R-Biopharm AG

La prochaine Lettre d’Information R-Biopharm<sup>news</sup> sera publiée au cours du 4<sup>ème</sup> trimestre 2007

R-Biopharm<sup>news</sup> est éditée par:

**R-Biopharm France**  
 Parc d’Affaires de Crécy,  
 17 avenue Charles de Gaulle,  
 69370 St Didier Au Mont D’Or,  
 Tél: 04 78 64 32 00, Fax: 04 78 47 84 04  
 www.r-biopharm.com

**r-biopharm**

