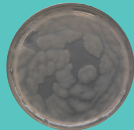
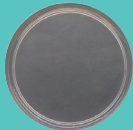
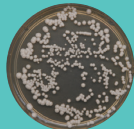
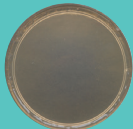



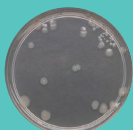
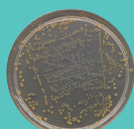
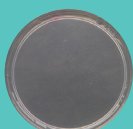




Test de Microbiologie

Le Laboratoire indépendant de l'université de Monash a réalisé une série de tests montrant une réduction significative des micro organismes après utilisation de notre technologie de Cerafusion™.

Bactérie/ Type de moisissure	SANS Cerafusion™	AVEC Cerafusion™	Résultats
Bacilles <ul style="list-style-type: none"> cause l'Anthrax ou empoisonnement alimentaire 			100% Détruit
Candida albicans <ul style="list-style-type: none"> Levure commune qui provoque une infection cutanée et systémique 			100% Détruit
Pseudomonas Aeruginosa Provoque des infections des yeux, des oreilles et des articulations, des infections nosocomiales et des infections des plaies			99.99% Détruit
Escherichia coli <ul style="list-style-type: none"> Intoxication alimentaire, des infections urinaires, méningite et septicémie 			99.99% Détruit
Methicillin-resistant Staphylococcus aureus <ul style="list-style-type: none"> Provoque des boutons, des furoncles, une pneumonie, intoxication alimentaire, septicémie et infections nosocomiales 			100% Détruit
Rhizopus <ul style="list-style-type: none"> Provoque des allergies, risques d'infections. 			Pas d'apparition de moisissures

Le test de moisissure à été fait sur une tranche de pain exposée 10 jours à l'air ambiant ou dans un environnement traité par notre technologie Cerafusion™

Procédure de Test: Des Bactéries ou des levures on étés réoarties sur des plaques gel, ces plaques sont ensuite placées dans 2 incubateur en milieu humide, l'un soumis à la technologie Cerafusion™, l'autre sans.

Test Conduit par:

Associate Professor Sek C. Chow

Dr Med Sc, Registered Toxicologist (UK)
 Monash University, Sunway Campus

Dr. Anne Vaughan

Lecturer, School of Science
 Monash University, Sunway Campus