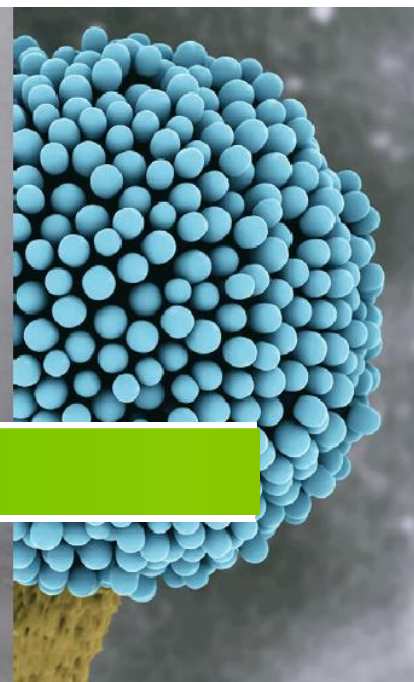


foodproof®



酵母およびカビの定量凍結乾燥キット

加水分解プローブ



安全な食のために – BIOTECON Diagnostics – シンプルに信頼を築ける!

カビは菌糸と呼ばれる多細胞フィラメントの形で成長する菌類です。対照的に、単細胞で成長する真菌は酵母と呼ばれます。酵母とカビは環境中に広く分布しており、不適切に消毒された機器、または空気中の汚染物質として食品に侵入する可能性があります。酵母やカビは、細菌の増殖にあまり適さない場合、食品で主流になることがよくあります。例えば、低いpHなどです。それらはまた、乳製品において問題となり得ます。酵母やカビの検出、定量、同定のための従来の微生物学的方法は非常に時間がかかり、検査するのに最大2週間かかります。

foodproof® 酵母およびカビ定量凍結乾燥キットを使用すると、約5時間で定量を行うことができます（操作時間は2時間）。**foodproof® 酵母およびカビ定量凍結乾燥キット**は、迅速、高感度で特異的な検出方法として確立されているリアルタイムPCRテクノロジーに基づいています。

安全性: ウラシル-N-グルコシダーゼのを用い
 キャリーオーバーコンタミネーションを防止

相関性: 従来の方法とリアルタイムPCR法には
 高度の相関性があります。結果はcfu / gで表
 示されます。生きています生物だけが検出されます

包括性: サンプル前処理および検出キット、
 リアルタイムPCR装置、診断ソフトウェアがパッ
 ケージ

迅速性: 従来の微生物検査と比較して時
 間が節約

簡便性: DNA抽出、生細胞/死細胞の区別、
 定量的リアルタイムPCR分析を含み、便利で完
 全なソリューション

実績: 1998年からISO17025に認定され
 たラボで、食品業界向けのPCRに基づいた迅
 速テストの製造業者

最適な特異性

100% 包括的

- 250種/ 300株のテストに成功
- すべての重要な系統群を含む

100% 排他的

- 50株テスト済
- 同じ環境下で生息する微生物

高感度

サンプルの種類により
 10-10²cfu / g

マトリックス

ヨーグルト、牛乳、粉乳、バター、
 チーズ、カード、クリーム、バニラ
 ソースなど、テストに成功したす
 べての関連乳製品マトリックス

他の食品マトリックスについては
 お問い合わせください!

A T C A T C G T A T C C A T C C C T A T C C A T C C C T
 T C A T C C C T A T C G C T T C C A T C T G C T T C A
 A T C T T C A T C C G T A T C T G C T T C C A T C T G C T
 C C A T T T C A T C C G T A T C
 G C T T C C A T C C T A T C G C
 T C A T C C A T C C C T A T C T G C T T C C A T C T G C T

ワークフロー



5-6 時間で結果判定

ロースループト: シングルチューブ

いくつかのサンプル
(例えば、8 サンプル)

DNA 抽出*
シングルチューブ、約2時間

PCRセットアップ
10 分

リアルタイム PCR 実行
160 分

ハイスループト: 8-ストリップ

たくさんのサンプル
(最大96 サンプル)

DNA抽出*
マルチチャンネル、約 3 時間

PCR セットアップ
15 分

リアルタイム PCR 実行
160 分

* 生菌と死菌の区別を含む

DNA 抽出キット

- S 400 08 **foodproof**® StarPrep Two キット (シングルチューブ溶解)
- S 400 22 **foodproof**® StarPrep Six 8-Strip キット (8- or 96-チャンネルピペット)
- A 500 02 試薬 D

酵母とカビ定量凍結乾燥キット

- R 602 42 **foodproof**® 酵母とカビ定量凍結乾燥キット



保存 2 °C ~ 8 °C
96 反応液 最終容量 25 µl

検出 & 定量

- すべての種類の乳製品における酵母とカビの総数

機器の互換性

- LightCycler 96, AriaMx, CFX96, LC 480 II, Mx3005P, ABI 7500, PikoReal 24

ForDx

株式会社フォーデックス

東京都文京区本郷1-33-6
Geminis II 5F

TEL:03-6801-5977
FAX:03-6801-5978

info@fordx.co.jp
www.fordx.co.jp