



InSite™ | Salmonella | SALMONELLA FAJOK ÉLELMISZERIPARI KÖRNYEZETBEN

InSite Salmonella teszt gyors és könnyű lehetőség S fajok detektálására élelmiszeripari gyártási környezetben. A teszt folyékony dúsító táptalajt és specifikus kromogén anyagokat tartalmaz a Salmonella fajok tenyésztéséhez. 24-48 óra alatt a lilától világossárgáig tartó színváltozás jelzi a feltételezett Salmonella fajokra pozitív mintát. Az InSite Salmonella teszt egy olyan önálló szűrővizsgálat, amelyet könnyű alkalmazni, mindeközben csökken a felesleges várakozási idő, a munkaerő- és az anyagköltségek.

ELŐNYÖK:

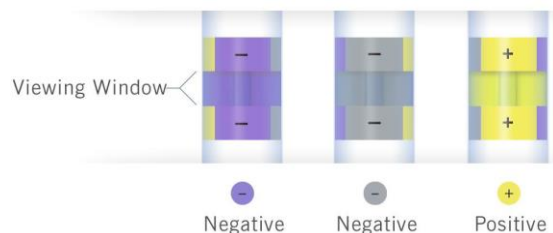
- könnyen használható és nem igényel előkészítő lépéseket;
- a nagy tamponfej maximálisra növeli a mintagyűjtés hatékonyságát a pontos eredményekhez;
- segítségével kiküszöbölhetőek a drága külső laborköltségek, hiszen egyenértékű azokkal a tesztekkel;
- a színváltozás eredménye könnyen értelmezhető – a világossárga szín jelzi a *Salmonella* jelenlétét;
- pozitív eredmény akár 24 óra alatt;
- megerősített negatív eredmény 48 óra alatt;
- különálló tubus kizárja a szennyeződés kockázatát;
- 9 hónap minőség megőrzési idő hűtött körülmények között (2-8°C-on).

ÉRZÉKENYSÉG:

- akár 1-10 CFU/ml érzékenység *Salmonella* fajokra, még nagy számú versengő organizmusok esetén is.

ÉRTELMEZÉS:

- az InSite Salmonella teszten található a könnyebb értelmezést segítő nézőablak, mivel a feltételezett pozitív eredményt a világossárgára változó táptalaj jelzi.



INSITE SALMONELLA TESZTELJÁRÁS:

