

ET TÜR TAYİNİ İÇİN REVEAL®

LÜTFEN TEST YAPMADAN ÖNCE KİT TALİMATLARINI TAMAMEN OKUYUN.



Sağlanan Malzemeler:

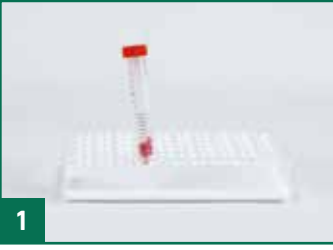
- 10 Reveal® yanak akış test şeritleri
- 10 Şeffaf numune kabı
- 10 Şişe numune seyreltici
- 10 Tek kullanımlık 100 µL sabit hacimli pipet
- 10 Tek kullanımlık 200 µL sabit hacimli pipet

Ürün Numaraları:

- 9531 At için Reveal, Domuz için 9532 Reveal, Sığır için 9533 Reveal, 9534 Kümes Hayvanları için Reveal, Koyun için 9535 Reveal

Aksesuarlar: 9541 Reveal for Meat Speciation sürüntü seti
Sipariş için **0 (312) 397 43 30** veya **abp.com.tr** adresinden bize ulaşın.

Numune Alma*



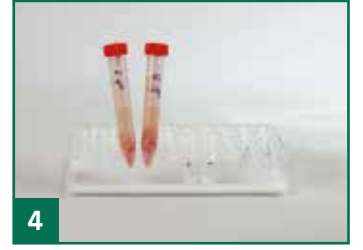
1 Temsili bir çiğ et örneği alın. Et örneğini homojen olana kadar karıştırın veya ince doğrayın.



2 10 mL distile veya deiyonize suya 1g et numunesi ekleyin.



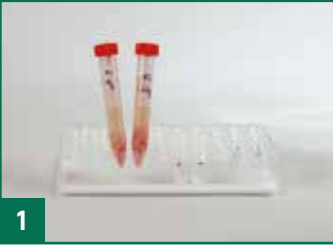
3 1 dakika kuvvetlice çalkalayın.



4 Numunenin yerleşmesine izin verin ve süpernatantı test için numune özütü olarak kullanın.

*CIP durulama ve çevresel sürüntü çıkarma prosedürleri için lütfen kit ekine bakın.

Test Prosedürü



1 Test kitinden uygun sayıda numune seyreltici şişelerini ve numune kaplarını alın. Tanımlama için kapları ve şişeleri etiketleyin.



2 Numune şişesinin kapağını çıkarın. 200 µL sabit hacimli pipet kullanarak numune süpernatantının 200 µL'sini numune şişesine aktarın.



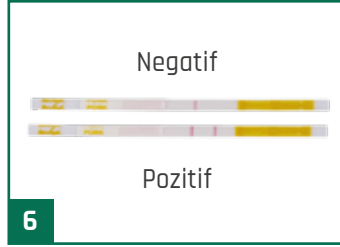
3 Numune şişesini yeniden kapatın ve 10 saniye sallayarak karıştırın.



4 100 µL sabit hacimli pipet kullanarak numune flakonundan 100 µL numune ekstraktını yeni bir şeffaf numune kabına aktarın.



5 Numune ucu aşağı gelecek şekilde yeni bir Reveal® test şeridini numune kabına yerleştirin ve 5 dakika için bir zamanlayıcı ayarlayın. Test şeridinin sıvı ile temas ettiğinden ve fitil oluşturmaya başladığından emin olun.



6 Sonuçları yorumlayın.



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30
abp@abp.com.tr
www.abp.com.tr

Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

ET TÜR TAYİNİ İÇİN REVEAL®

Ürün Numaraları: 9531, 9532, 9533, 9534, 9535

İstenmeyen Et Türlerinin Tespiti için Hızlı Yerde Testler

Reveal® test ailesi, çiğ et numunelerinde, durulama sularında ve çevresel sürüntülerde istenmeyen et türlerinin varlığının taranmasını kolaylaştırır. Sığır, koyun, kümes hayvanları, at ve domuz eti tespiti için mevcut olan Reveal testlerimiz, kullanımı son derece kolay bir yanıl akış formatıdır ve mükemmel hassasiyet ve doğruluk sunar.

Testlerimiz, hamburger, kıyılmış et ve sosis gibi hedef olmayan bir çiğ et matrisinde hedef türün çiğ etinin %0,5'ini tespit ediyor. Testler aynı zamanda ortamınızı taramak için de kullanılabilir ve temizlik süreçlerinizin çapraz kontaminasyon riskini azaltmada etkili olduğunu doğrular.

Çiğ et işleyicileri, ikincil işleyiciler ve gıda hizmeti endüstrileri için mükemmel olan testlerimizde, hızlı ve uygulanabilir sonuçlar için bir dakikalık basit bir su çıkarma işlemi ve ardından beş dakikalık bir test süresi kullanılır.

Spesifikasyon Laboratuvarı Hizmeti de Mevcuttur

Türleşme testinizi gerçekleştirmek için bir ortağa ihtiyacınız varsa, kendi yerinde sonuçlarınızı doğrulamak istiyorsanız veya pişmiş et numunelerini test etmek istiyorsanız, laboratuvar test hizmetleri de sunuyoruz.



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30

abp@abp.com.tr

www.abp.com.tr



Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...