

原料奶细菌快速检测的意义

原料奶细菌总数是衡量原料奶质量的重要指标，对乳制品的生产和质量监控有着重要的指导意义。当原料奶中的细菌总数达到 10^6 cfu/ml时，鲜奶就会出现令人察觉或检出的缺陷，这是导致乳制品变质的直接原因。除此之外，如果奶中的细菌数过高，其中的致病菌可产生非常耐热的毒素，饮用后会引起中毒。因此，检测原料奶中的细菌总数的等级，对能够生产出优质乳制品是非常重要的。

如何才能快速、准确地检测出原料奶的细菌总数呢？

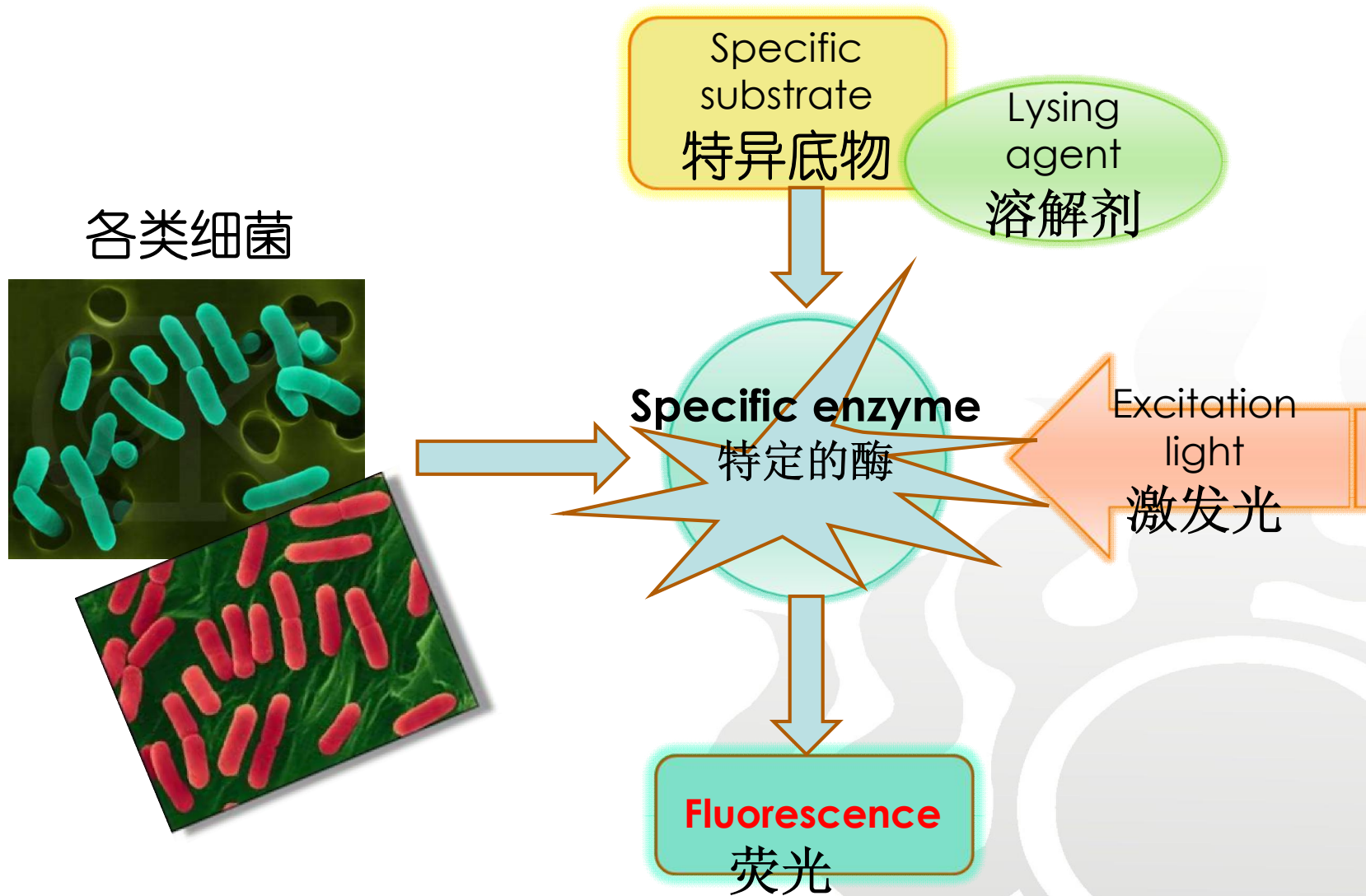
原料奶细菌快速检测仪(MBT)

产地:美国



- 一、仪器小巧便携，装上电池可以随时随地检测。
- 二、设备操作简单，液晶触屏功能。中文操作界面。
- 三、仪器经济实惠，检测成本低
- 四、检测速度快，利用专利技术，可以即时地（半小时内）测出原料奶和巴士杀菌奶的细菌含量。样品不需要前处理，不需要培养
- 五、准确度高，与传统平板实验对比，数量级完全一致。
- 六、具备数据储存和导出功能。

利用专利技术



原料奶细菌快速检测仪(MBT)技术指标



技术指标	规格
电源	4节AA电池或5VDC适配器
用户界面	液晶触屏,中文操作界面
数据输出	USB端口
样本试管	500 μ L PCR管, 或玻璃迷你试管
预热时间	低于10秒
外形尺寸	185毫米x90毫米x35毫米
重量	280g
耗材	A试剂(特异底物) C试剂(溶解剂)
检测阈值	10 ⁷ cfu/ml

适合客户群

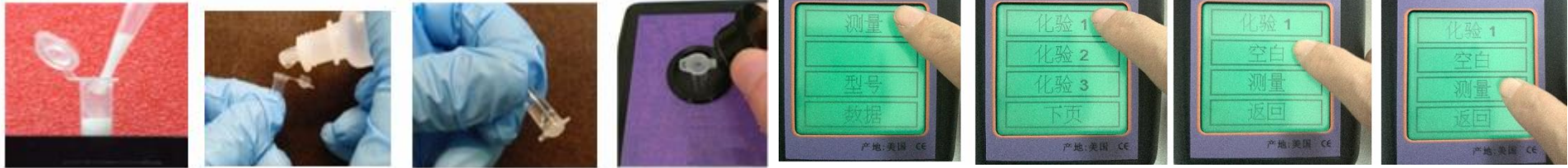
乳品企业

奶站

原料奶第三方检测
机构

牧场

奶吧



- 1: 用移液吸管取0.3ml牛奶样品加入PCR试管(试管有0.3ml刻度标识)。
- 2: 向PCR试管牛奶中滴入3滴试剂C(溶解剂)。
- 3: 盖好盖子摇晃PCR试管使试剂C均匀混入牛奶,一定要完全混合。
- 4: 等五分钟。
- 5: 打开PCR试管盖子,滴入2滴试剂A(特异底物)。盖好盖子摇晃PCR试管使试剂A均匀混入牛奶
- 6: 等两分钟。
- 7: 将PCR试管放入样品池。盖上样品池盖子。
- 8: 打开测试仪的电源开关。用指头按测量(MEASURE)键。
- 9: 按化验1(ASSAY 1)键,然后按空白(BLANK)键,5秒后回到原来页面。
- 10: 再按测量(MEASURE)键,屏幕上的结果应为0000000X。然后等20分钟。20分钟时测试仪自动测试牛奶样品。
- 11: 这时屏幕上的结果即为细菌浓度(cfu/ml)。
- 12: 按保存(SAVE)键即可把测试结果储存起来。

谢谢!

- 感谢您们对以上检测仪器的关注。
- 如需要了解更多，请联系我们。

联系人：高小玲

深圳菲特立科技有限公司
服务热线：4000300048, 18902479711

www.szfitly.com