

FOSS BactoScan 5

Бактериальная обсеменённость сырого молока



До 200

проб в час по конфигурации

9 мин

до первого результата

~4,5 мл

объём пробы

Высокопроизводительный подсчёт индивидуальных бактериальных клеток.

Возможности

Задачи, показатели и принцип работы

01 Качество сырого молока

Контроль бактериальной обсеменённости помогает оценивать гигиену получения, хранения и перевозки молока. Поддерживаются коровье, козье, овечье и буйволиное молоко.

02 Проточная цитометрия

Прибор регистрирует индивидуальные бактериальные клетки и выдаёт результат в ИВС/мл. Такой результат не равен напрямую количеству колониеобразующих единиц.

03 Поточная работа лаборатории

Производительность выбирается под поток проб. Автоматическое дозирование фермента и обработка серии сокращают ручные операции при сохранении контроля реагентов и качества.

От результата к решению

Высокопроизводительный подсчёт индивидуальных бактериальных клеток.

Применение

Продукты и рабочий процесс

01 Приёмка и расчёты за качество

Регулярный контроль партий позволяет выявлять изменения бактериальной обсеменённости и сравнивать поставки.

02 Переход к КОЕ/мл

Для представления результата в КОЕ/мл требуется подтверждённая зависимость пересчёта к принятому культуральному методу.

03 Стабильность результатов

Типичное стандартное отклонение относительно референсного метода $S_{yx} < 0,25 \log_{10}$. Диапазон индикации шире диапазона, для которого заявлены рабочие характеристики.

04 Дополнительные возможности

Считыватели штрихкодов, двухмерных кодов, конвейеры и штативы подбираются под организацию лаборатории. Базовое решение включает системный стол, компьютер и оборудование для реагентов.

Характеристики

Ключевые параметры и подготовка к установке

Принцип	Проточная цитометрия
Производительность	65 / 100 / 130 / 150 / 200 проб/ч
Первый результат	Через 9 мин
Объём пробы	Около 4,5 мл
Диапазон измерений	1 000–150 000 000 IBC/мл
Диапазон заявленных характеристик	10 000–20 000 000 IBC/мл
Перенос пробы	<0,5% без компенсации
Температура пробы	+2...+4 °C без консерванта; +2...+42 °C с Azidiol

Внедрение

Выберите производительность и логистику проб, согласуйте вид молока и консервацию. Предусмотрите контрольные материалы, очистку, обращение с реагентами и проверку пересчёта IBC в КОЕ, если он необходим.