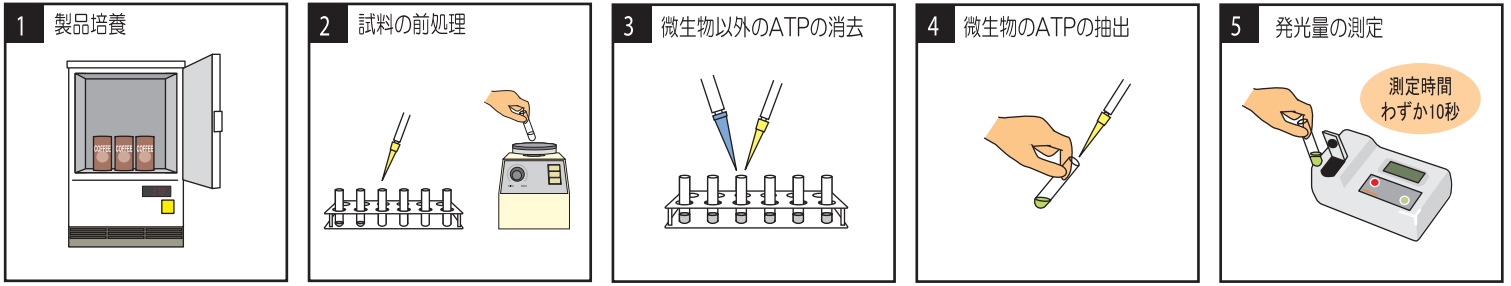


ルシフェール AT100

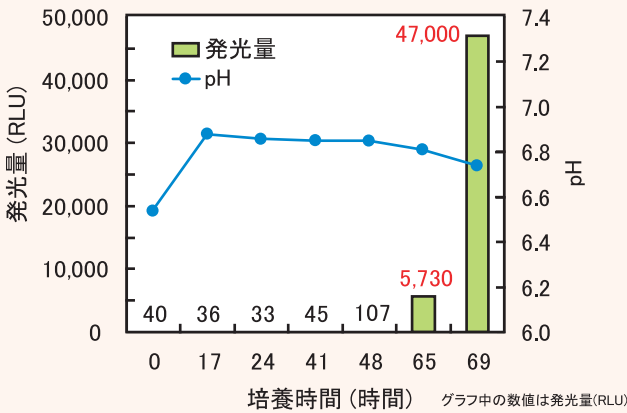
生菌数測定、無菌性試験用キット



缶コーヒーの無菌性確認試験

ルシフェール AT100

サンプル 缶コーヒー(190mL)
 添加菌 *Bacillus licheniformis* (芽胞) 10cell以下
 培養条件 50°Cにて3日間培養

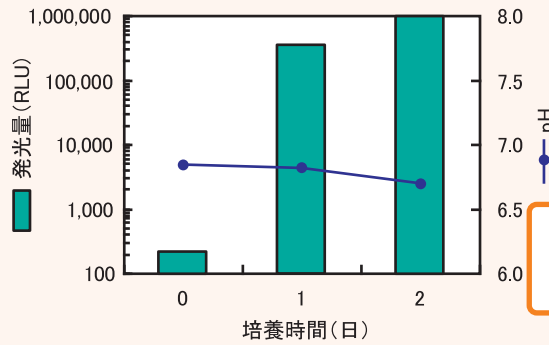


65時間で菌の増殖を確認可能
 pHよりも明確な判定が可能

豆乳(無菌充填品)の無菌性確認試験

ルシフェール AT100

サンプル 無菌充填豆乳(1L)
 添加菌 *Bacillus subtilis* ATCC6051 (芽胞) 5~10cell
 培養条件 35°Cにて2日間培養

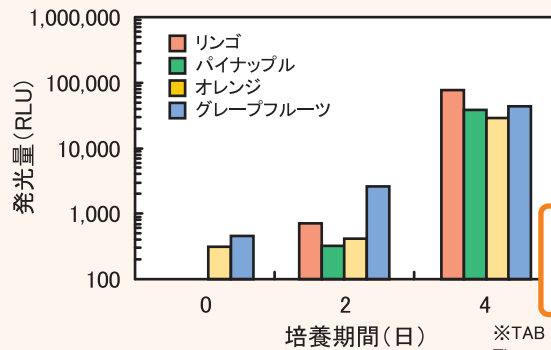


1日で増殖を確認可能

濃縮果汁の原料受入検査(無菌性確認)

ルシフェール AT100

サンプル 濃縮果汁
 添加菌 *Alicyclobacillus acidoterrestris* 10cell以下
 培養条件 YSG培地を加え、45°Cにて4日間培養



TAB※を4日で増殖確認

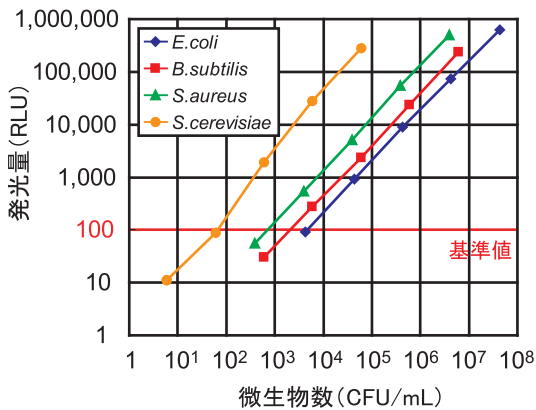
※TAB: 耐熱性好酸性菌
 Thermo Acidophilic Bacilli

茶飲料(中間品)の微生物数測定

ルシフェール AT100

サンプル 緑茶(中間品)
 添加菌 下記4菌種

培養なし

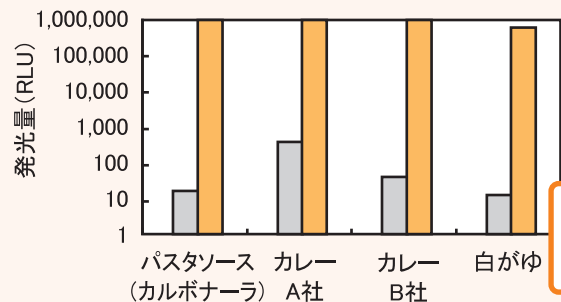


細菌は、10³CFU/mLオーダーから、
 酵母は、10²CFU/mLオーダーから検出可能

レトルト食品の無菌性確認試験

ルシフェール AT100

サンプル レトルト食品(パスタソース、カレー、白がゆ)
 添加菌 *Bacillus licheniformis* (芽胞) 約20cell以下
 培養条件 35°C



4日で増殖を確認可能

※がついた試験ではルシフェールAT100のほかに、指定の処理液が必要です。お気軽にご相談下さい。