

FOSFATEST

- rychlý test na zjištění nízké pasterizace mléka

1. Princip:

Výsledky Fosfatestu se získají na základě přítomnosti nebo nepřítomnosti fosfatázy v mléce.

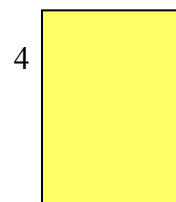
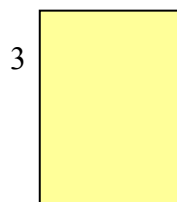
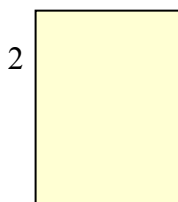
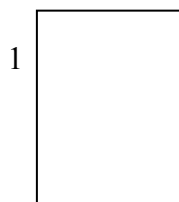
2. Použití:

Fosfatest je používán na zjištění nízké pasterizace mléka, případně rozlišení přídavku nepasterizovaného mléka do mléka pasterizovaného (od 2,5 do 5 %).

3. Způsob použití:

Reakční proužky se vyjmou z ochranného PE sáčku a ponoří se na 2-3 vteřiny do vzorku mléka. Vloží se zpět do PE sáčku a nechají se inkubovat 1 hodinu při teplotě 37 °C. Test se vyhodnotí na základě zbarvení následovně:

Barva pásku po inkubaci ¹⁾	Výsledek	Barva podle předlohy
bílá	pasterizované mléko	1
žluto krémová	přídavek přibližně 2,5 % nepasterizovaného mléka do mléka pasterizovaného	2
světle žlutá	přídavek přibližně 5 % nepasterizovaného mléka do mléka pasterizovaného	3
intenzivně žlutá	nepasterizované mléko	4



¹⁾ Barva v mléce s obsahem tuku nad 4 % je obvykle intenzivnější a s obsahem tuku pod 2 % méně intenzivní.

4. Balení:

Světlo nepropustná obálka chrání obsah před slunečním zářením, obsahuje 50 reagenčních pásků balených jednotlivě v PE sáčcích.

5. Trvanlivost:

Fosfatest má dobu minimální trvanlivosti 2 měsíce, při skladování v chladu (0-4 °C) a ve tmě.

MILCOM a.s.
Soběslavská 841
390 02 Tábor
tel.: +420 381 252 751
fax: +420 381 253 895
e-mail: info@vum-tabor.cz



MILCOM a.s.