



Rychlý test na zjištění nízké pasterizace mléka.

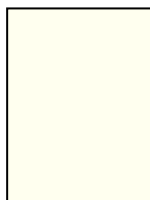
FOSFATEST

Fosfatest je používáný na zjištění nízké pasterizace mléka, případně rozlišení přídatku nepasterizovaného mléka do mléka pasterizovaného (od 2,5 %) na základě přítomnosti nebo nepřítomnosti alkalické fosfatázy v kravském mléce.

Návod k 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 proužku po inkubaci ¹⁾	Výsledek
1. světle krémová	pasterizované mléko
2. žlutá	nepasterizované mléko



1



2

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

Balení

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

Trvanlivost

Při skladování v chladu (4 °C) a ve tmě je doba minimální trvanlivosti 2 měsíce.

MILCOM a.s.

+420 235 354 551

milcom@milcom-as.cz

www.milcom-as.cz

Ke Dvoru 12a, Praha 6, 160 00

IČ: 16193296 DIČ: CZ16193296