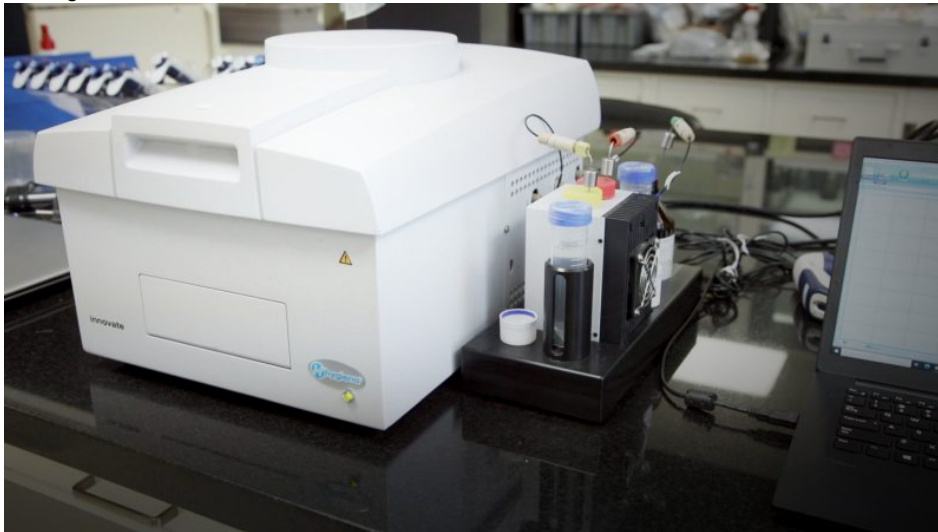


Mikrobiologisches Screeningsystem

Artikel vom **20. September 2022**

Laborgeräte



Mithilfe des mikrobiologischen Screeningsystems wird die Produktfreigabe um 2 bis 5 Tage und verringert (Bild: Hygiena).

Das neue, besonders schnelle mikrobielle Screening-Kit von [Hygiena](#) eignet sich zum Einsatz für die Testung von Getränken mit niedrigem pH-Wert. Das »RapiScreen«-Getränke-Kit liefert Qualitätskontrollergebnisse in weniger als 30 Minuten nach der Inkubation der Probe, sodass Hersteller die Produktqualität für eine schnelle Freigabe der Produkte bestätigen können. Das Screeningsystem verkürzt laut Hersteller die Produkthaltezeit auf 1 bis 2 Tage. Darüber hinaus ist es speziell auf eine starke Pufferkapazität ausgelegt, um den oft komplexen, säurehaltigen Inhalt von Fruchtsäften zu neutralisieren. Das Kit wurde auch für eine breite Palette von Matrizen jenseits von Fruchtsäften validiert, darunter pasteurisierte UHT-Produkte, Tees, Energydrinks, Smoothie-Mischungen und Gewürze.

Schneller Nachweis von Kontaminationen

Das Testkit kann mikrobielle Kontaminationen schneller nachweisen als herkömmliche Kulturmethode. Nach einer 24- bis 48-stündigen Inkubation können Ergebnisse in

weniger als 30 Minuten erzielt werden, und zwar für jeweils 1 bis zu 96 Proben. Das System arbeitet mit einem einfachen dreistufigen Verfahren, das die Einrichtung des Tests erleichtert und den Zeitaufwand des Personals reduziert. Es verfügt außerdem über die ATP-Biolumineszenztechnologie, die aufgrund ihrer Schnelligkeit und der eindeutigen Ergebnisse (Vorhandensein/Nichtvorhandensein) für das Screening von Molkerei- und Getränkeprodukten verwendet wird. Durch den ATP-Test entfällt die Notwendigkeit einer 4- bis 10-tägigen Platteninkubation, was die Produktionszeiten stark verkürzt. Laut Angabe des Herstellers wurden die Testkits an Rohstoffen, prozessbegleitenden Formulierungen und Fertigprodukten in der Milch-, Lebensmittel- und Getränkeindustrie validiert. Während die Testplattform in der Vergangenheit nur zum Testen von Molkereiprodukten und Milchalternativen verwendet wurde, erstreckt sie sich nun auch auf Getränkeprodukte wie stark säurehaltige Fruchtsäfte.

Hersteller aus dieser Kategorie

Jumo GmbH & Co. KG

Moritz-Juchheim-Str. 1

D-36039 Fulda

0661 6003-0

mail@jumo.net

www.jumo.net

[Firmenprofil ansehen](#)

Dr. Möller & Schmelz GmbH

Robert-Bosch-Breite 15

D-37079 Göttingen

0551 66708

info@moeller-schmelz.de

www.moeller-schmelz.de

[Firmenprofil ansehen](#)

Kern & Sohn GmbH

Ziegelei 1

D-72336 Balingen-Frommern

07433 9933-0

info@kern-sohn.com

www.kern-sohn.com

[Firmenprofil ansehen](#)
