ALP-Schnelltest für Molkereien

Artikel vom **23. Mai 2023**
Laborgeräte



Der ALP-Test überprüft schnell und genau die Pasteurisierung von Milchprodukten (Bild: Hygiena).

Der Anbieter von Schnelltests für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Hygiena hat die AOAC-Zulassung für seinen Test »ZymoSnap« zur Messung der alkalischen

Phosphatase (ALP) in Milch und Milchprodukten erhalten. Der Test ist eine einfache und effektive Möglichkeit, innerhalb von Minuten eindeutige Ergebnisse über die Qualität der Milch und die Pasteurisierung zu erhalten. Molkereien erkennen mit diesem Test schnell eine unzureichende Pasteurisierung im Rahmen ihres Lebensmittelsicherheitsplans. Der Hersteller bezeichnet sein schnelles, bioluminogenes, dreistufiges Verfahren als eine besonders einfache und kostengünstige Methode zur Überprüfung der Pasteurisierung von Milchprodukten, um deren Qualität und Sicherheit zu gewährleisten. Das »EnSure Touch«-Luminometer des Herstellers kann bei diesem sowie bei anderen Tests für die Hygiene- und Allergenüberwachung in der Milchproduktion eingesetzt werden. Somit erhalten Molkereien ein mehrfach verwendbares, kosteneffizientes Testsystem. Darüber hinaus ist das Gerät selbstkalibrierend und erfordert wenig bis gar keine Wartung. Auch können die Daten in der cloudbasierten Datenanalysesoftware des Herstellers »SureTrend Cloud« gespeichert werden, um die Testergebnisse zu verfolgen, Trends zu erkennen und zu analysieren, automatisch Berichte zu erstellen sowie Aufzeichnungen für die Einhaltung von Audits zu führen.

Hersteller aus dieser Kategorie

Dr. Jessberger GmbH
Jägerweg 5-7
D-85521 Ottobrunn
089 666633-400
info@jesspumpen.de
www.jesspumpen.de
Firmenprofil ansehen

Jumo GmbH & Co. KG
Moritz-Juchheim-Str. 1
D-36039 Fulda
0661 6003-0
mail@jumo.net
www.jumo.net
Firmenprofil ansehen

Seli GmbH Automatisierungstechnik
Dieselstr. 13
D-48485 Neuenkirchen
05973 9474-0
Zentrale@seli.de
www.seli.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag