

真菌用迅速タイプ 改良品



従来のタイプに比べ

●食材に含まれる酵素による発色の影響がなくなり、酵素を含む食材でも検査ができるようになりました。

小麦粉



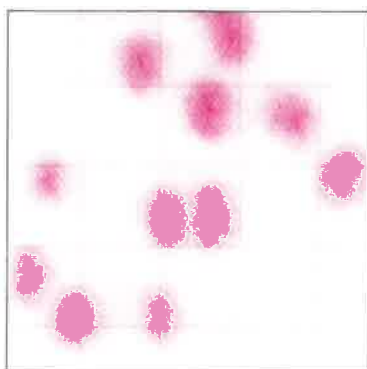
生牛肉



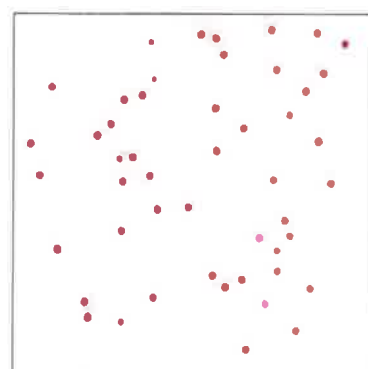
発色見本（培養条件：25℃48時間）

●赤いスポット、またはカビ、酵母が産生する特有の色素を伴った赤いスポットとして検出されます。

かび
Aspergillus



酵母
Yarrowia lipolytica



注意事項

- 使用前に取扱い説明書をお読みください。
- 従来品との区別のためにロット表示を以下のように変更しました。
例/090209MR → 090209 **MT**