

Hygicult® Y&F

Hygicult® YM detekterar jäst och mögel och används till rengöringskontroll i verksamheter som framställer produkter med lågt vatteninnehåll t.ex. korv, marmelad och bröd. Jäst och mögel kan vara ett stort problem om det förekommer i produktionslokaler. Det kan även förekomma i kylutrymmen.

Tryckplattan är täckt med en maltagar på båda sidor som främjar tillväxten av jäst och mögel, dessutom har ett antibiotikum tillsatts som hämmar tillväxten av bakterier. Tryckplattan har en total yta på 19 cm², 9,6 cm² på varje sida. Agarfilmen är konvex för att bästa möjliga kontakt med ytan ska uppstå.

Så enkelt är det

Med Hygicult® agarplattor gör du enkelt och effektivt dina egna hygienkontroller av arbetsytor.

Provtagningen görs lätt genom att du trycker plattan mot arbetsytan. Proverna inkuberas i rumstemperatur, idealisk temperatur är 25°C.

Resultatet får du efter 3-5 dygn och kan lätt läsas av.

Etablerad metod

Hygicult® YF är accepterad av Livsmedelsverket för både egenkontroll och offentlig kontroll. Metoden används i hela världen. Tillverkningen är certifierad enligt ISO 9000.

Hållbarhet

- Ska förvaras i rumstemperatur utan drag, 21-25°C.
- Detta är en beställningsvara. Hållbarhet från fabrik är 4-5 månader (datum anges på förpackning och provbehållare).

Tillbehör

Cultura M är ett litet, hållbart och pålitligt värmeskåp som passar för inkubation av Hygicult dipslides.

Information

Kontakta oss gärna om du vill ha mer information om våra produkter.

Tel. 031-81 72 00 | E-post: info@triolab.se