

FOSFATESTY

Ocena skuteczności niskiej pasteryzacji mleka

1. Sposób użycia.

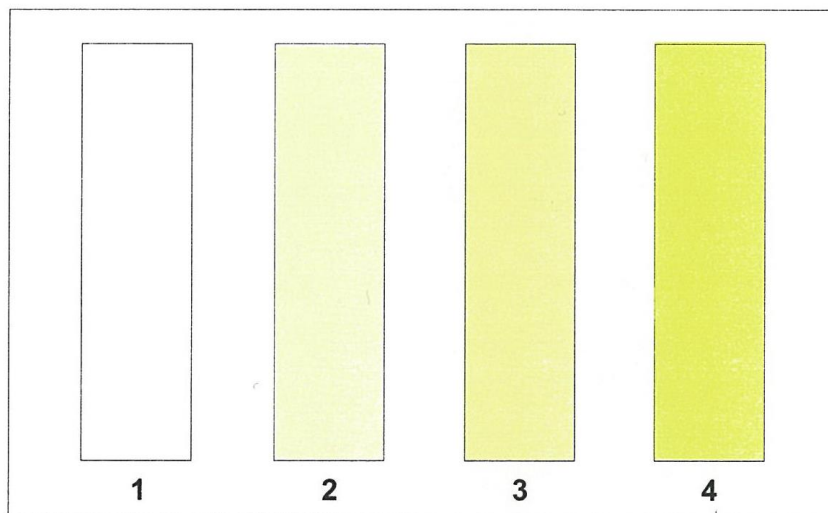
Bezpośrednio przed użyciem, koniec torebki foliowej obciąć nożyczkami od strony, na której widoczna jest perforacja, wyciągnąć wskaźnik i zanurzyć go w badanym mleku, do znaku perforowania, na czas 2-3 sekund.

Nasycony mlekiem FOSFATEST włożyć ponownie do torebki foliowej.

Oderwać część perforowaną, po czym FOSFATEST przyprasować dłonią, a następnie inkubować przez 1 godzinę w temperaturze $38^{\circ}\text{C}\pm 1^{\circ}\text{C}$.

2. Interpretacja wyników.

Po inkubacji dokonać oceny zmiany barwy wskaźników.



1. Mleko pasteryzowane prawidłowo

2. Mleko zawiera około 2,5% mleka niepasteryzowanego

3. Mleko zawiera około 5% mleka niepasteryzowanego

4. Mleko niepasteryzowane

Prawidłowo spasteryzowane mleko nie powinno reagować ze wskaźnikiem (brak enzymu fosfatazy), a FOSFATEST po inkubacji winien wykazywać barwę białą.

3. Uwagi końcowe.

- FOSFATESTY są światłoczułe i nietrwałe w temperaturze pokojowej, dlatego należy przechowywać je bezwarunkowo w temperaturze $0-4^{\circ}\text{C}$ i zabezpieczyć przed działaniem promieni świetlnych.
- Okres trwałości FOSFATESTÓW wynosi 4 miesiące, przy zachowaniu podanych wyżej warunków przechowywania.
- W przypadku badania mleka o zawartości tłuszczu powyżej 4% lub poniżej 2%, barwa wskaźników może nieco odbiegać od barw wzorca. Przy wyższej zawartości tłuszczu wskaźniki przybierają barwę bardziej intensywnej, natomiast przy niższej, natężenie barwy jest słabsze.

SP-13/LABLACTA/102



Lablacta E. Sędrowska J. Toński Sp.J.
ul. 15 Dywizji 4; 10-165 OLSZTYN
tel. +48 (89) 651 27 00,
e mail: biuro@lablacta.pl