



Detecting Food Pathogens

食品中病原体的检测

依照 DIN EN ISO4833:2003-6, 6888-3:2005-07 and 7251:2005-02 标准, 使用微生物培养箱进行测试。

Dear Mr. Prof. Dr. Lothar Maresch,

食品和饲料产品的品控中, 凝固酶阳性葡萄球菌和埃希氏大肠杆菌起到非常重要的作用, 使用水平菌落计数法对样品中细菌进行测定, 其中有意义、有代表性的结果都是具有可重现性的。

所以, 当需要进行菌落计数时, 微生物培养箱在其中起着决定性作用, 它能够为用户提供:

- 拥有专利的 APT.line™, 箱体两侧均匀出风, 使得培养箱有着极高的温度均匀性 (KB 系列产品的温度均匀性为: $\pm 0.3K$)
- 最高温度为 +100°C, 可以用于内腔除菌, 保证清洁的培养环境
- 可靠的气候环境和可重现的培养条件

由于以上原因, 科研机构使用 BINDER 培养箱用于 EHEC (出血性大肠杆菌) 的培养。

此文章更多内容, 可以在以下杂志上查阅: March 2012 issue of Ftec magazine in the article: "[Threat to mankind: Pathogens](#)"

源自德国的品质!

更多 BINDER 产品信息, 请登录我们的官方网站:
www.binder-world.com

KB Series →

BD Series →

BF Series →

View Ftec Article →

 [Forward this newsletter](#)

 [tweet us](#)

 [Like it](#)

Follow us on →

