ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ

Cheese & Milk Analysis

Ανάλυση Τυριού & Γάλακτος

Advanced Biotechnology Products
FHVBIOTEST
Βασιλέως Γεωργίου 24, 19009, Ραφήνα Αττικής, Ελλάδα
Τηλ. +30 22940 22950 Fax +30 22940 22908
e-mail: info@fhv-biotest.com, www.fhv-biotest.com

Ταχεία ποσοτική μέτρηση πρωτεϊνών στο τυρί
Protein in Cheese

Ευαισθησία, Αξιοπιστία, Ακρίβεια, Επαναληψιμότητα, Ταχύτητα

- Η μέθοδος προσδιορισμού **συνιστά μια μικρή ''επανάσταση'' στο εργαστήριο**, αφού **υποκαθιστά** μια ιδιαίτερα **χρονοβόρο διαδικασία της κλασικής μεθόδου Kjeldahl**
- **Ποσοτικός προσδιορισμός**
- **Αποτελέσματα διαθέσιμα σε 15 – 20΄** που επιτρέπουν άμεσες διορθωτικές ενέργειες
- **Εξαιρετικά απλή διαδικασία μέτρησης.**
- **Ευκολία χρήσης.**
- **Γρήγορα, ασφαλή και αξιόπιστα** αποτελέσματα, συμβάλλουν στην άμεση πληροφόρηση και ομαλή τήρηση των διαδικασιών παραγωγικής διαδικασίας
- Χρόνος ζωής: 24 μήνες από την ημερομηνία παρασκευής
- **Δείγμα**: Ζητήστε το ειδικό φυλλάδιο οδηγιών προετοιμασίας δειγμάτων (Διαδικασία 10 λεπτών περίπου)

*Για περισσότερες πληροφορίες, ζητήστε το αναλυτικό φυλλάδιο με τις Οδηγίες Χρήσης εκάστου προϊόντος

A product of menidiMedica. The 1st Greek Biotechnology Company

Product Information

Προιόν (Ποσοτική μέτρηση)	Χρόνος Μέτρησης (min)	Κωδικός	Αριθμός Τεστ
Protein in Cheese	15-20	83010	50
Lactose in Cheese	5	83020	50
Fats in Cheese	5	83030	50
Salt in Cheese	5	83040	50
Protein In Milk	15-20	83011	50

Απαραίτητος Εξοπλισμός

1. Υδατόλουτρο ή ξηρό επωαστήρα ή πλάκα peltier στους 70 - 80 ^{0}C
2. Πιπέτες 10 - 100 & 100 - 1000 μl
3. Απεσταγμένο νερό
4. Φασματοφωτόμετρο (Electra m2).

Advanced Biotechnology Products
FHVBIOTEST
Βασιλέως Γεωργίου 24, 19009, Ραφήνα Αττικής, Ελλάδα
Τηλ. +30 22940 22950 Fax +30 22940 22908
e-mail: info@fhv-biotest.com, www.fhv-biotest.com