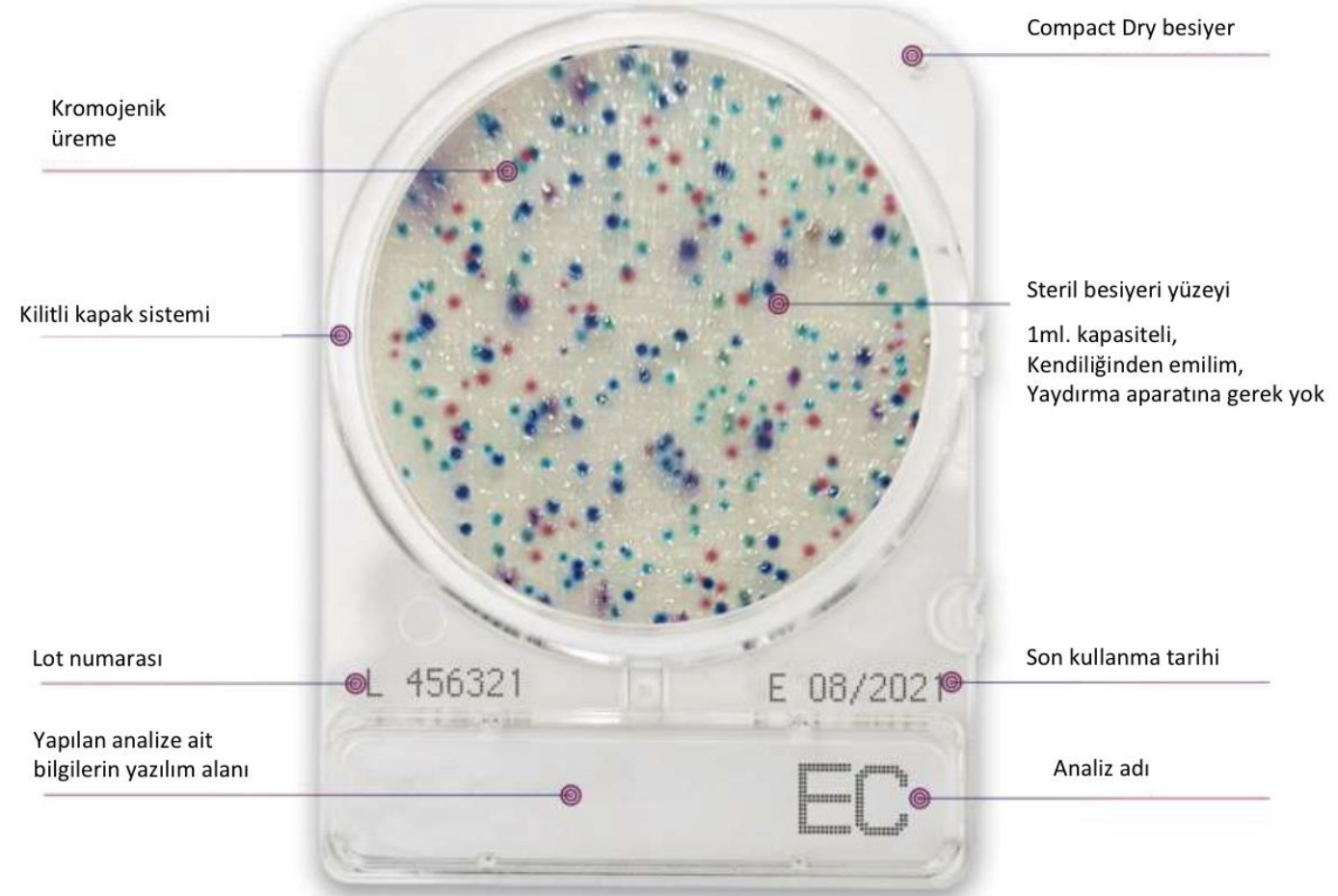


COMPACT DRY KULLANIM KILAVUZU



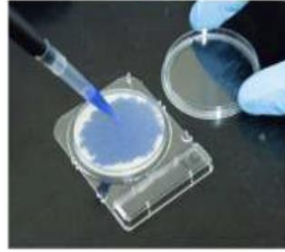
KULLANIMA HAZIR

- Sterilizasyona gerek yoktur.
- Zaman, su ve enerji tasarrufu sağlar.
- **Kilitli kapak sayesinde kontaminasyonu önler.**



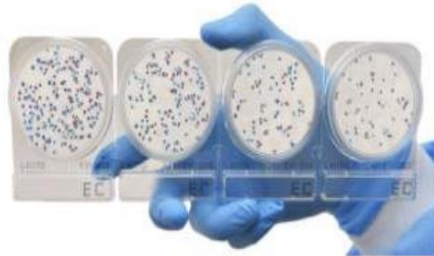
KENDİLİĞİNDEN YAYILAN BESİYER

- 10 saniye gibi kısa süre içerisinde ekim işlemi gerçekleşir.
- **Kendiliğinden yayılım, yaydırma aparatı gibi diğer aksesuarların kullanımını ortadan kaldırır.**
- Kuru besiyerine aşılana numune, kolayca yayılır ve besiyeri aktif hale gelir.
- **Baskıya, yaymaya gerek yok; bu sayede besiyerlerde eğrilme meydana gelmez.**



YENİLİKÇİ TASARIM

- **Sağlam ve kilitli kapak sayesinde, kontaminasyonu ve dışarı taşmaları engeller.**
- Mat yüzey sayesinde kolay silinmeyen yazma alanına sahiptir.
- Özel yapısı ile besiyeri kolay tutulur.
- **Besiyer içinde oksijenin eşit dağılması için hava boşluğu mevcuttur.**
- İnkübatörün kapasitesine bağlı olarak sınırsız istiflenme yeteneğine sahiptir.

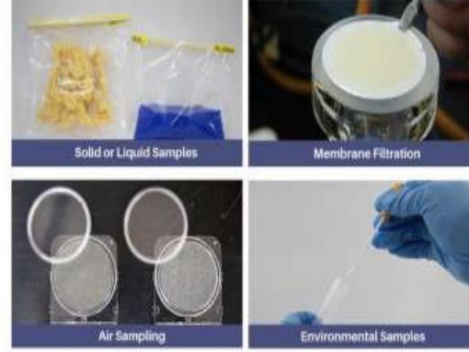


STRATEJİK PAKETLEME

- **Oda sıcaklığında saklanılır.**
- **Uzun raf ömrüne (12-18 ay) sahiptir.**
- Bir numune tipini çoklu dilüsyonlarla gruplandırmak için kümelenmiş plakalar halindedir (4'lü).
- Plakalar sadece tek kullanımlık olarak kullanılabilir.
- **Folyo açıldıktan sonra ikincil raf ömrünün (30 gün) etkisini önlemek için paketler, az adet içeren besiyerlerinden (1 pakette 4 adet besiyeri) oluşur.**

PRATİK KULLANIM

- Daha düzenli iş akışı sağlar. Analiz standartı sağlanmış olur.
- Maya ve küf (25°C) ve Salmonella (41°C) hariç çoğu parametre için tek tip inkübasyon sıcaklığı uygulanır.
- 3 kolay adımda mikrobiyolojik test gerçekleşir;
 - 1 - inoküle edin,
 - 2 - inkübe edin,
 - 3 - yorumlayın.



GENİŞ BESİYERİ PORTFÖYÜ & FARKLI KULLANIM ALANLARI

- Genel analizler, patojenler ve diğer özel parametreleri içeren toplam 15 parametre ile geniş analiz içeriğine sahiptir.
- Çoğu katı ve sıvı numuneler, membran filtrasyon yöntemi, hava örnekleme, el ve yüzey swab örneklemeleri için uygulanabilir besiyeridir.

HIZLI ve DOĞRU SONUÇ, ONAYLANMIŞ BESİYER

- Çoğu parametre için 24-48 saat içerisinde hızlı sonuç verir.
- Doğrulama prosedürlerine gerek yoktur.
- Daha iyi koloni tanımlaması için belirgin renk kontrastına sahiptir.
- **3D büyümeye izin veren hava boşluğu sayesinde maya ve küf arasında daha kolay farklılaşma görülür.**
- Daha fazla suş analizleri için izole edilmiş kolonileri toplamak kolaydır (özel alt spp analizleri için öze yardımı ile koloni alımına müsaittir).
- **Uluslararası onay belgelerine sahiptir;**
 - ✓ AOAC International,
 - ✓ European Microval,
 - ✓ Nordval,
 - ✓ ISO.





COMPACT DRY TC Toplam Canlı Analizi

AOAC #010404 NordVal #033 MicroVal #20007LR01

Toplam canlı analizi, bir numunede bulunan ve oksijen basıncını tolere edebilen, tipik olarak genel amaçlı ortamın formülasyonuna dahil edilmeyen spesifik büyüme gereksinimlerine sahip olmayan tüm mikroorganizmaları belirtir. Türk Gıda Kodeksine göre toplam canlı analizi, gıda numuneleri (dondurulmuş, soğutulmuş, önceden pişirilmiş ve hazır gıda), farmasötik ve nutrasötik numuneler için sayım parametrelerinden biri olarak kabul edilir.

Sonuç Yorumlama

Toplam Bakteri: Kırmızı renkteki koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

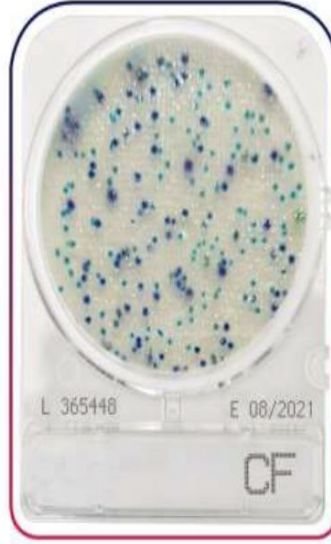
Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
AOAC: 35°C 48 saat / **MicroVal ve NordVal:** 30°C 48 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz

COMPACT DRY CF Koliform Analizi

AOAC #110402 NordVal #035 MicroVal #MV0806-003 LR



Koliform, sıcakkanlı ve toprakta yaşayan hayvanların bağırsağında sıkça bulunan, çubuk şeklinde, gram negatif, fakültatif anaerob, spor yapmayan bakterilerdir. "Koliform" terimi, et ve kabuklu deniz ürünleri, kozmetik, farmasötik hammaddeler ve su örnekleri gibi gıda örneklerinde bulunan enterik bakterileri (hem laktöz hem de laktöz fermenterleri) belirtmek için kullanılır. Shigella, Salmonella, Yersinia, Citrobacter, Klebsiella ve Enterobacter gibi bakteriler koliform olarak kabul edilir, ancak en çok bilinen koliform türü *Escherichia coli*'dir. Koliform varlığının test edilmesi gıda endüstrisinde özellikle su kalitesinin izlenmesinde önemlidir.

Sonuç Yorumlama

Koliform: Mavi ve mavi-yeşil koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

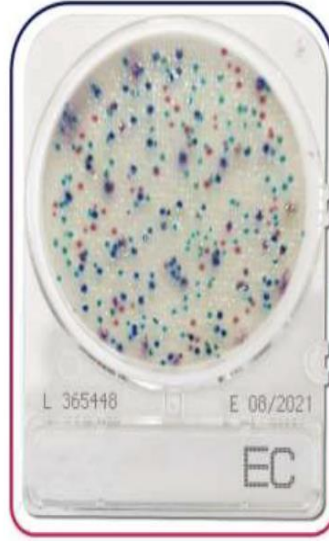
1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
AOAC / MicroVal ve NordVal: 35°C 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz



COMPACT DRY EC E.coli & Koliform Analizi

AOAC #110402 NordVal #036 MicroVal #MV0808-005 LR (E.coli)
MicroVal #MV0808-004 LR (Koliform)

Escherichia coli, sıcakkanlı hayvanların bağırsaklarında bulunan bir koliform olup, fekal kontaminasyonu gösteren indikatör bir mikroorganizmadır. Tüm *E.coli*'ler patojen değildir, bazı alt suşları immün sistemi baskılanmış bir konağı enfekte eden fırsatçı bakterilerdir. Koliform ve *E.coli* varlığının test edilmesi gıda endüstrisinde özellikle su kalitesinin izlenmesinde önemlidir.

Sonuç Yorumlama

E.coli: Mavi koloniler

Toplam Koliform: Mavi ve bordo kolonilerin toplamı

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

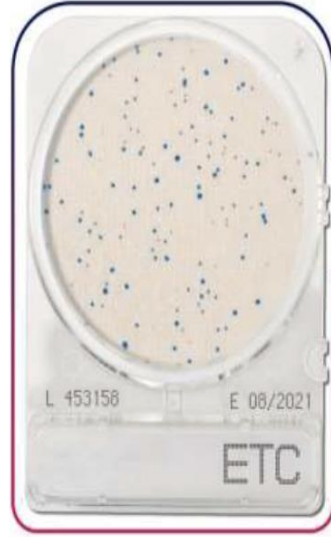
Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
AOAC: 35°C 24 saat / MicroVal ve NordVal: 37°C 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz

COMPACT DRY ETC Enterokok Analizi

MicroVal #2014LR48 NordVal# 047



Enterokoklar, insan ve hayvanların gastrointestinal kanalında bol miktarda bulunur. Böylece, hijyen ve sanitasyon indeksi olarak sayılabilir. Çevrede ve gıda örneklerinde yüksek Enterococci sayısı, işletmenin uygun çevresel izlemelere uymadığı anlamına gelir. Enterococcus altındaki türlerin çoğu "düşük dereceli" patojenler olarak kabul edilir, ancak bazıları farklı antibiyotiklere karşı geniş dirençli çeşitli virülans faktörleri üretebilen fırsatçı mikroorganizmalardır.

Sonuç Yorumlama

Enterokok: Mavi ve mavi-yeşil koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
MicroVal / NordVal: 35°C 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz



Compact Dry ETB Enterobacteriaceae Analizi

NordVal #034v MicroVal #MV0806-002 LR

Enterobacteriaceae, fakültatif anaerob, spor formu olmayan, gram negatif bakteri grubu altındaki bir ailedir. Enterobacteriaceae, çevrede olduğu kadar hayvanların bağırsaklarında da bulunur. Neredeyse tüm gıda kaynaklı patojen bakteriler, Citrobacter, Enterobacter, Escherichia, Klebsiella, Proteus, Salmonella, Serratia, Shigella ve Yersinia dahil olmak üzere Enterobacteriaceae altına girer. Enterobacteriaceae, çeşitli gıdalarda, verajeler, farmasötik, nutrasötik ve kozmetik numuneler olmak üzere bir sayım parametresidir. Gıda güvenliğindeki son bir gelişme olarak, *Enterobacter sakazakii*, yüksek miktarda süt içeren ürünlerinde, bebekler tarafından alındığında sağlığa etkileri nedeniyle özel süt ürünlerinde kontrolleri yapılmaktadır.

Sonuç Yorumlama

Enterobacteriaceae: Kırmızı ve kırmızımsı mor koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
AOAC / MicroVal / NordVal: 35°C 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz

COMPACT DRY SL Salmonella Analizi



Salmonella, sadece iki (2) türden, *S. enterica* ve *S. bongori*'den oluşan gram-negatif bakterilerin bir cinsidir. Tarihsel gelişimine baktığımızda kümes hayvanlarında yaygın olarak bulunur. Ayrıca evcil hayvanlardan da sulara ve un gibi düşük su aktivitesi olan yiyeceklere bulaşabilirler. Türk Gıda Kodeksi tarafından belirlenen standartlara dayanarak, **Salmonella'nın gıda ve çevre numunelerinde bulunmaması gerekir**. Ölümcül hastalıklara yol açabilecek düşük enfektif bir doza sahip olduğu için tolere edilebilir bir seviye belirlenmemiştir. Özellikle kanatlı hayvancılık gibi endüstrilerde çevresel izleme prosedürü mevcut olmalıdır.

Sonuç Yorumlama

Salmonella pozitif ise:

Sarı, siyah ve yeşil renkler net bir şekilde gözlenmeli.

Sarı: Salmonella'nın hareketlilik özelliği

Siyah: Hidrojen sülfid üretimi

Yeşil: Salmonella enzimi ile besiyeri kimyasal etkileşimi

NOT: Çok yüksek Salmonella sayısı – Besiyeri izole edilmiş koloniler olmadan tamamen sarıya döner; kaynaşmış siyah ve yeşil kolonilerin lekeleri vardır.

UYGULAMA

Aseptik olarak 25 g veya pipet ile 25 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

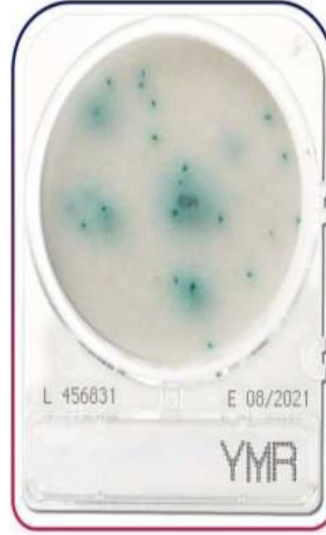
1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 225 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Ön zenginleştirme için 35°C'de 24 saat inkübatörde inkübe edin.

Ön zenginleştirilmiş numunedan 0.1 ml alın ve Compact Dry SL'nin kenarından yaklaşık 1 cm uzağına inoküle edin. Daha sonra bu inokulumun karşısına 1 ml steril distile su ekleyin. Kapağı kapatın.

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
42°C – 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz



COMPACT DRY YMR (RAPID !)

Hızlı Maya ve Küf Analizi (48 SAATTE SONUÇ !)

NordVal #050 MicroVal #2016LR61

Mayalar ve küfler spor oluşturan mikroorganizmalardır. Bu sporlar, pH, kuraklık ve aşırı sıcaklık gibi kötü koşullara dayanıklıdır. YM, farklı üretim tesislerinde çevresel biyoaerosolün temizliğinin endeksidir. YM'nin tolere edilebilir miktarda olmaması, üretim alanında gıda maddelerinin bozulmasına neden olur. YM çevre koşullarına karşı geniş toleransı nedeniyle gıdaları kolayca bozabilmektedir (örneğin, 0.85'ten düşük ve 0.30'dan düşük su aktivitesi). Yiyecekler ve içecekler için, hava örnekleme yoluyla çevresel izleme sisteminin bir parçası olarak kullanılabilir.

Sonuç Yorumlama

Mayalar: Mavi ve beyaz koloniler

Küfler: Kendilerine özgü karakteristik renkte pamuksu üremeler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

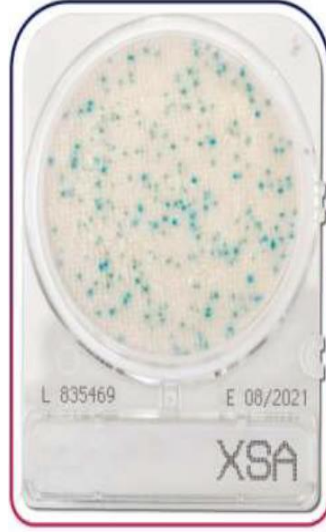
1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
AOAC: 25°C 48 – 72 saat / **MicroVal ve NordVal:** 25°C 3 gün

Sonuçları okuyabilirsiniz



COMPACT DRY X-SA *Staphylococcus aureus* Analizi

AOAC #081001 NordVal #042 MicroVal #2008LR14

Staphylococcus aureus insan mikroflorasında (cilt, burun ve saç) yaygın olarak bulunan bir mikroorganizmadır. Bu nedenle, gıda işletmelerinde kişisel hijyen endeksi olarak kullanılır ve gıda sistemindeki yüksek stafilokok popülasyonu, hijyen ve sanitasyonun kötü olduğunu gösterir. Yüksek popülasyonda "staf" gıda zehirlenmesine yol açan endotoksinler oluşturmaya başlayabilirler. Düşük su aktivitesini tolere edebilirler ve yüksek şekerli gıdalarda fırsatçı olabilirler.

Sonuç Yorumlama

S.aureus: Mavi ve açık mavi koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
AOAC: 35°C 24 saat / MicroVal ve NordVal: 37°C 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz



COMPACT DRY X-BC *Bacillus cereus* Analizi

MicroVal #2011LR41 NordVal #045

Bacillus cereus, genellikle toprak kökenli sebzelerde yetişen gram-pozitif, aerobik, spor oluşturan bir bakteridir, çeşitli çiğ ve işlenmiş gıda ürünlerinde gelişebilir. Bacillus sporları olumsuz koşullara dayanabilir ve şartlar iyileşirse çimlenebilir. Çalışmalar, *B.cereus*'un bakteriyel popülasyonunun $\geq 10^6$ kob/g değere ulaştığında toksin ürettiğini; bunun da bulantı, kusma ve karın ağrısına neden olabileceğini göstermiştir. *B.cereus* pişmiş et ve vejeteryan köfteleri, haşlanmış ve kızarmış pilav, vanilya sosu, kabuklular, çorbalar ve çiğ sebze filizleri için sayım parametresi olarak kabul edilir.

Sonuç Yorumlama

Bacillus cereus: Mavi-yeşil koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

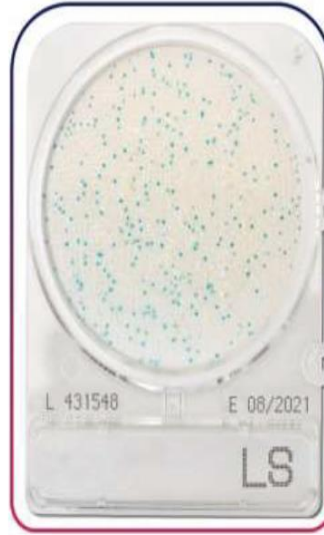
Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
NISSUI Pharm: 35°C 24 saat / MicroVal ve NordVal: 30°C 48 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz

COMPACT DRY LS

Listeria monocytogenes ve spp. Analizi

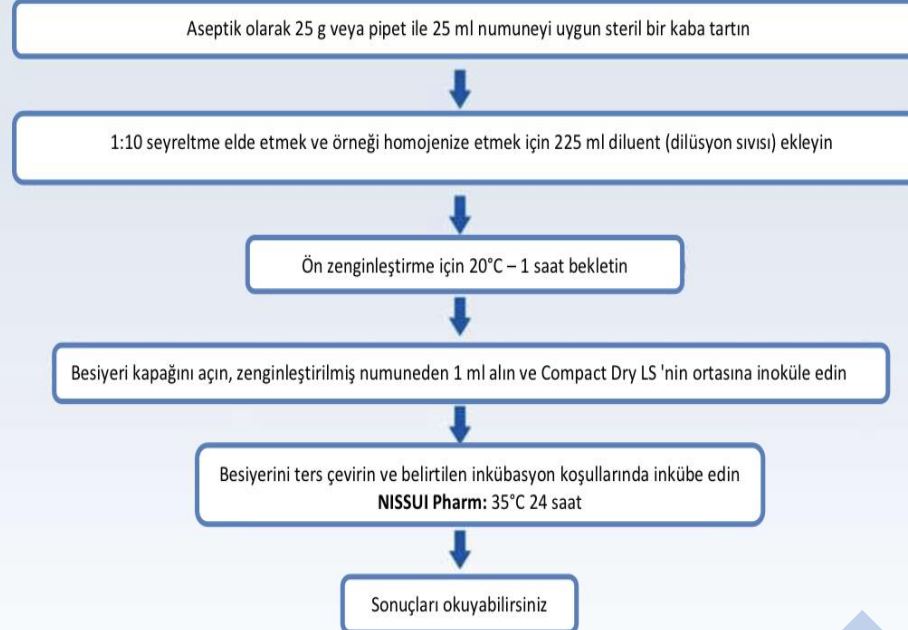


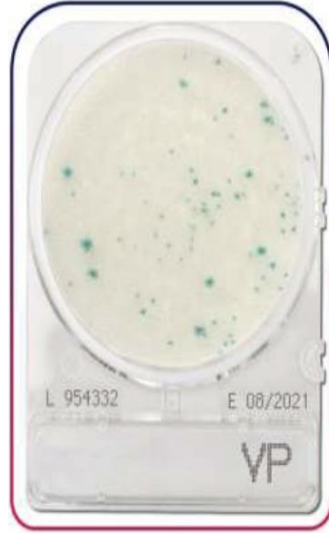
Listeria, gram-pozitif, hareketli (mezofilik şartlarda), altı (6) bilinen türe sahip psikotrofik bakterilerdir; *L.monocytogenes*, *L.innocua*, *L.seeligeri*, *L.welshimeri*, *L.ivanovii* ve *L.grayi*. Virülans aktiviteleri nedeniyle klinik öneme sahiptirler. Ancak altı *Listeria* türü arasında en yaygın olanı, sepsis, menenjit, ensefalit, kornealulcer, zatürree, rahim ağzı enfeksiyonu ve kürtaj olmak üzere listeryoza neden olan *L.monocytogenes*'tir. Yaşlı, bağışıklık sistemi zayıflamış, hamile kadınlar ve bebekler çok hassastırlar. *Listeria* salgınının artması nedeniyle, *Listeria* varlığını test etmek için bazı yüksek riskli yiyeceklerin kontrolü zorunlu hale gelmiştir. Yüksek riskli yiyecekler şunlardır; yemeye hazır deniz ürünleri, hazır meyve ve sebzeler, taze meyvelerden yapılan içecekler, daha fazla pişirme işlemine gerek kalmadan yenilen şarküteri ürünleri, pastörize edilmemiş süt, dondurma, krem peynirler, salata sosları ve çiğ sebze garnitürleri.

Sonuç Yorumlama

Listeria: Yaklaşık 1-2 mm çapında **mavi** veya **açık mavi**

UYGULAMA





COMPACT DRY VP *Vibrio parahaemolyticus* Analizi

Vibrio, gram negatif, çubuk şeklinde bir bakteridir. Tek kutupsal flagellum nedeniyle genellikle hareketlidir. *V.cholerae*, *V.parahaemolyticus* ve *V.vulnificus* bilinen üç patojenik Vibrio türüdür. Vibrio, deniz suyunda yüksek tuz konsantrasyonunu tolere edebildiği için yaygın olarak bulunur. Vibrio ile kontamine olmuş yiyecekler, ishal ile başlayan ve ölümlü sonuçlanan sağlık sorunlarına yol açabilir. Bu nedenle, deniz ürünleri ve deniz ürünleri bazı ürünler için sayım parametresi olarak kabul edilir.

Sonuç Yorumlama

V. parahaemolyticus: Mavi ve mavi - yeşil koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

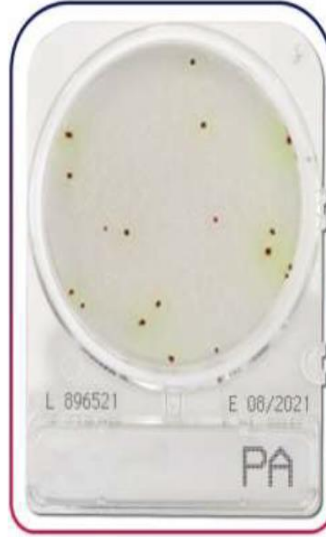
Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
NISSUI Pharm: 35°C 24 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz

COMPACT DRY PA *Pseudomonas aeruginosa* Analizi



Pseudomonas, düşük sıcaklıkta hayatta kalabilen ve gelişebilen bir psikrotropik bakteridir; bu nedenle, kırmızı et, kümes hayvanları, balık, süt ve süt ürünleri gibi soğutulmuş ürünlerin bozulmalarına neden olan bir bakteridir. Hayatta kalma yetenekleri su aktivitesi, tuz konsantrasyonu ve sıcaklık gibi çok çeşitli çevresel gereksinimlere dayanır. Bu nedenle, gıda ürünleri, kozmetik ve farmasötik ürünlerin yanı sıra klinik ortamlarda olabileceği bilinmektedir. Bakteri sayısındaki artış, yiyeceğin kalitesini ve güvenliğini azaltır ve hastalıklara yakalanma riskini artırır. Bazı türler patojenik aktivite ile bilinir, bazıları immünoçom vaat eden bireyler için fırsatçı bakterilerdir. Ayrıca *Pseudomonas aeruginosa*, çok yönlü metabolik kapasitesi, kalıcılığı ve çoklu virülans faktörleri nedeni ile üretken bir biyofilm oluşumuna sebep olduğundan gıda ve ilaç endüstrisinde ortak hedeftir.

Sonuç Yorumlama

P. aeruginosa: Kırmızı kolonilerin etrafında yeşil halkalı koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml diluent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin

Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin
NISSUI Pharm: 35°C 48 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz

COMPACT DRY AQ

İçme Sularında Heterotrofik Bakteri Analizi



Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) belirlediği kriterlere göre içme suyu ve proses suyu, kirletici mikroorganizmalardan arındırılmalıdır. Gıda örneklerine benzer şekilde, **heterotrofik bakteri** sayısı olarak adlandırılan toplam mikrobiyal yük belirlenmelidir. Heterotrofik Bakteri, maya ve yüksek karbon kaynağı gerektiren küf de dahil olmak üzere tüm mikroorganizmaları içerir. Bu nedenle, heterotrofik bakteri ortamı, aerobik bakteri sayısından farklıdır. İnkübasyon koşulu bakımından, geleneksel sayma yöntemi kullanılan yöntemle bağlı olarak beş (5) ile yedi (7) gün boyunca 40°C'ye kadar yüksek bir sıcaklık gerektirir. Biyofilm formunda farklı mikroorganizmaların birikmesinden dolayı, özellikle boru hattının durgun kısmında, borulu su numunelerini test etmek için gereklidir. Ayrıca, heterotrofik bakteri testi, toplam termotolerant koliformu ve toplam *E.coli* sayısını elde etmenin yanı sıra, içme suyu için ulusal standardın bir parçasıdır.

Sonuç Yorumlama

Heterotrofik Bakteri: Kırmızı koloniler

UYGULAMA

Aseptik olarak 1 g / 10 g veya pipet ile 1 ml / 10 ml numuneyi uygun steril bir kaba tartın

1:10 seyreltme elde etmek ve örneği homojenize etmek için 9 ml / 90 ml dilüent (dilüsyon sıvısı) ekleyin

Gerekirse numuneyi seyreltin

Kapağı açın ve Compact Dry besiyerinin ortasına 1 ml seyreltilmiş numuneyi ilave edin
Besiyerini ters çevirin ve belirtilen inkübasyon koşullarında inkübe edin

NISSUI Pharm: 35°C 48 saat / **ISO 6222:** 22°C 72 saat **Filter / SMEWW:** 35°C 48 saat

Sonuçları okuyabilirsiniz