



Histamin Check Swab

Histamin Kontrol Swabı

MADE IN JAPAN

Çiğ balık, palamut parçaları, balık sosu ve girdi muayenesi için histamin tarama testi.



Balık İşleme Tesisleri



Katsubushi



Balık Sosu

Kullanım Talimatları

- Bu ürün, ev içi tarama ve araştırma uygulamaları amacıyla kullanılmaktadır. Histaminin hassas bir şekilde ölçülmesi veya resmi bir analiz yöntemi olarak kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Histamin cam yüzeye yapışma eğilimindedir; hazırlık için plastik malzemeden yapılmış cihazlar kullanılmalıdır.
- Histamin içeriği testi sonuçlarında numuneler ve ön işlemlere bağlı olarak yanlış pozitif ve doğruluk hataları oluşabilir. Eğer doğru histamin içeriği belirlenmesi gerekiyorsa, lütfen başka bir test yöntemi kullanın.
- Kullanımdan önce lütfen ürünle birlikte verilen kullanım kılavuzunu takip ettiğinizden emin olun.

Basit

Çubuğu seyreltilmiş örneğe batırın ve cihazı aktifleştirin

Hızlı

Reaktif reaksiyonu için gereken süre yaklaşık 5 dakikadır

Kolay

Histamin Seviyesi sonucu renk tablosu ile yorumlanır

► Analiz Prosedürü – Çiğ Balık (Katı Form Örnek)



Balık etini kıyın.
*Katı formdaki analiz örnekleri kıyılmalıdır.



Bir test örneğini 2 ila 5 kat seyreltin.



Numunelere bağlı olarak yanlış pozitif oluşabilir. Seyreltilmiş numunenin ısıtılmasıyla yanlış pozitif önlenir.



Hazırlık için örneği yaklaşık 5 dakika bekletin. Pamuklu çubuğu seyreltilmiş örneğe batırın.
*Katı cisimlerden kaçının.



Ana Gövde
• Ekstraksiyon reaktif
• Kolorimetrik reaktif

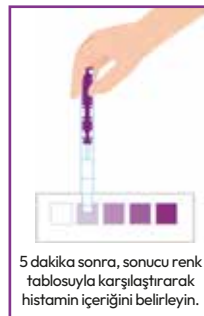
Pamuk çubuğu ana gövdeye itin.



Ekstraksiyon reaktifini damlatın ve kolorimetrik reaktif ile karıştırın.



Artık renk ölçer reaktif tamamen çözülene kadar ana gövdeyi sallayın.



5 dakika sonra, sonucu renk tablosuyla karşılaştırarak histamin içeriğini belirleyin.

► Ürün Özellikleri

Kantitatif Aralık:

20-80ppm

Balık sosu durumu:

5 kat seyreltilmiş balık sosu 100-400 ppm olacaktır.

Reaktif Tepkimesi:

5 dk

Tespit Yöntemi:

Renkli reaksiyonun görsel okunması.

