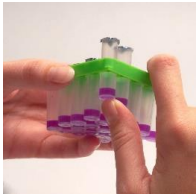


Technisches Datenblatt

Gebrauchsanweisung

Delvotest® T - Ampullen

20230109



1. Entnehmen Sie die benötigte Anzahl an Ampullen aus dem Rahmen. Achten Sie darauf, die Folie der restlichen Ampullen nicht zu beschädigen.



2. Öffnen Sie die Ampullen, indem Sie mit einer Ecke des Ampullen-Rahmens oder mit einer Schere ein Loch in die Aluminiumfolie stechen. Beschriften Sie die Ampullen mit einer Nummer zur Probenidentifikation.



3. Nehmen Sie eine frische Einweg- Pipette für jede Milchprobe.



4. Geben Sie die Milch (100µl) in die Pipette, indem Sie die kleinere obere Blase zusammendrücken, halten und die Pipettenspitze ca. 1 cm in die Milchprobe eintauchen. Lassen Sie dann den Druck auf die Blase los und die Pipette (Stiel) füllt sich mit dem entsprechenden Volumen (100µl) der Milch.



5. Übertragen Sie die Milchproben direkt auf das Agarmedium durch sanftes und vollständiges Zusammendrücken derselben oberen Blase.

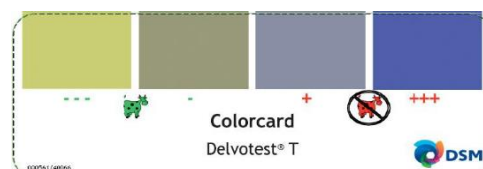


6. Prüfen Sie die Temperatur des Inkubators (64°C +/- 2°C). Geben Sie die Ampullen **sofort nach der Milchezugabe** in den Inkubator. Stellen Sie den Timer auf das Ende der Inkubation ein, um zum Kontrollzeitpunkt abzulesen, wenn die Empfindlichkeit optimal ist (siehe Punkt 2 der Hinweise).



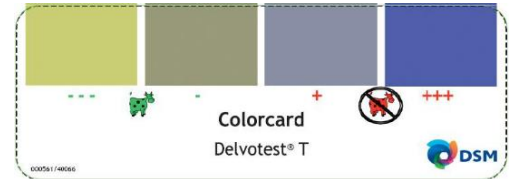
7. Lesen Sie die Farbe des festen Agars in den Ampullen nach der erforderlichen Inkubationszeit ab.

Farbkarte zum Vergleich



Hinweise zur Beachtung: (Siehe DSM Technical Bulletin Gute Handhabungspraxis)

- Verwenden Sie die beiliegende Farbkarte, um die Testergebnisse abzulesen.
- Die Kontrollzeit (CT) ist die Inkubationszeit, nach der der Test mit antibiotikafreier Milch gelb wird (Farbkarte zwischen --- und -). Zur Kontrollzeit ist die Empfindlichkeit des Tests optimal. Beachten Sie die Farbkarte für die korrekte gelbe Farbe, die negativ anzeigt. Bei längerer Inkubation als CT (zum Beispiel zum festgelegten Zeitpunkt 3 Stunden 15 min.) verringert sich die Empfindlichkeit des Tests. Die Inkubationszeit für Schaf- und Ziegenmilch ist etwa 10-30 min länger als für Kuhmilch.
- Um nach der Inkubation mehr Zeit zum Ablesen zu haben, können die Tests in ein kaltes Wasserbad mit Eis getaucht werden. Die Kälte stoppt die weitere Farbveränderung.
- Der 1/3 obere Teil des Agargels in der Ampulle muss nicht komplett gelb sein. Beziehen Sie sich auf die unteren 2/3 Teile, um das Testergebnis zu bewerten.
- Die frisch bebrüteten Ampullen können mit dem System Delvo®Scan (Ver. 5.08, Scanner EPSON V600, Cutoff z=0) automatisch ausgewertet werden. Beachten Sie das zugehörige Delvo®Scan-Handbuch.
- **Pipettieranleitung:** Nach dem Pipettieren wird ein kleiner Überschuss an Milch in das Pipettenreservoir (untere Blase) aufgefangen. Wiederholen Sie das Pipettieren, wenn keine Milch im Reservoir ist oder wenn sich Luftblasen im Stiel befinden. **Verwenden Sie Pipetten nicht wieder. Berühren Sie nicht die Pipetten, die mit der Milch in Kontakt kommt.**



Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Vertriebsmitarbeiter oder senden Sie eine E-Mail an: info.food@dsm.com

Obwohl sorgfältig auf die Richtigkeit der in diesem Dokument enthaltenen Angaben geachtet wurde, ist nichts in diesem Dokument als eine Zusicherung oder Gewährleistung auszulegen, für die wir eine Rechtshaftung übernehmen; dazu gehören auch ohne Beschränkung darauf etwaige Gewährleistungen hinsichtlich der Richtigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit dieser Angaben sowie der Nichtverletzung von geistigen Eigentumsrechten Dritter. Inhaltliche Änderungen dieses Dokuments bleiben ohne Ankündigung jederzeit vorbehalten. Dieses Dokument wird nicht kontrolliert und bei Änderungen nicht automatisch ersetzt. Die jeweils aktuelle Version dieses Dokuments sowie weitere Informationen können jederzeit angefordert werden. Da die Produktformulierungen, spezifischen Gebrauchsanwendungen und Gebrauchsbedingungen des Benutzers nicht unter unserer Kontrolle stehen, geben wir keine Zusicherung oder Gewährleistung hinsichtlich der vom Benutzer möglicherweise erzielten Ergebnisse. Die Feststellung der Eignung unserer Produkte für die spezifischen Zwecke des Benutzers sowie des Rechtsstatus für die vom Benutzer beabsichtigte Verwendung unserer Produkte obliegen dem Benutzer.

©DSM Food Specialties B.V. | Handelsregisternummer 27235314