



HACCP 도입을 위한 원료 및 중간 제품의
공정 품질 관리에 최적

1 간편한 사용

이 시스템은 누구나 쉽게 사용할 수 있으며
전문 지식이 필요하지 않습니다. 과정은
세 단계만 거치면됩니다.

2 다양한 공정 제어에 사용 가능

고유한 "FES™"분리 기술이 이 시스템에
사용되어 제조 환경, 중간 및 최종
제품에서 미생물 오염 위험을 신속하게
평가합니다.

3 미생물 개수가 자동으로 측정됨

전용 일회용 칩으로 캡처한 미생물의 수는
전용 소프트웨어를 사용하여 자동으로 측정할
수 있습니다. 측정 결과를 그림으로 출력할 수
있습니다.



미국, 유럽 및 중국에서 국제 특허 출원 중
제품 사양은 예고 없이 변경 될 수 있습니다.

*"FES"는 "유체(Fluid), 전기 필터링 (Electric Filtering)및
정렬(Sorting)" 기술을 나타냅니다

미생물 오염 위험 모니터링을 위한
신속한 감지 시스템

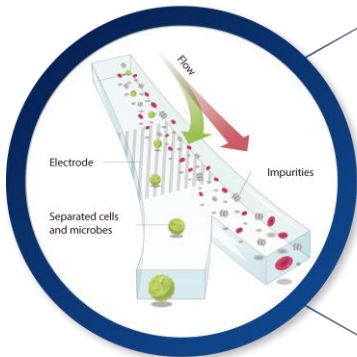
PixeeMo™



PixeeMo™

어떻게 적용할 수 있을까요?

당사의 고유한 "FES™*" 기술을 사용하여 미세 입자의 분리, 캡처 및 회수



* "FES"는 "유체 전기 필터링 및 정렬" 기술을 나타냅니다

총 미생물 수 모니터링

- 제조 공정에서 미생물 오염 위험을 모니터링하는 지표로 사용할 수 있습니다.
- 건강 관련 미생물 및 환경 미생물의 존재를 나타내는 선별 검사에 유용합니다.
- 유익한 미생물 (예 : 유산균)의 제품 공정 중 품질 식별에 유용합니다.

작은 박테리아 포획 및 회수

- 불만 처리 복구의 일환으로 오염 물질 (무생물 상태의 박테리아)을 캡처 및 복구하고, 원인을 식별하기 위해 PCR 분석에 사용합니다.
- 가열된 제품, 화장품 등의 무생균 수 모니터링을 통해 제품 디자인의 타당성을 확인합니다.

비 투과성, 비 라벨 분리

- 분리 측정에 형광 염료를 사용하지 않기 때문에 자동 형광 성분을 포함하는 분석물의 총 미생물 수를 측정할 수 있습니다.
- 포획된 샘플에 가해지는 스트레스는 최소한으로 유지되어 포획된 박테리아를 회수, 배양 및 검사 할 수 있습니다.

FES™ 작동 방식 : 일러스트레이션

참고 : 실제 칩 구조는 다를 수 있습니다.

PixeeMo™ 를 사용할 수 있는 분야



- 유산균이 함유 된 음료의 효모 검출
- 발효우유를 이용한 중간 제품의 유산균 미생물 수 품질 관리
- 절임 식품의 유산균 미생물 계수 품질 관리



- 미네랄 워터 및 기타 음료에서 대장균 검출
- 스킨 로션, 라텍스 및 크림의 미생물 수 품질 관리
- 산업용수의 미생물 계수 품질관리
- 알코올성 음료에서 대장균 검출



- 미리 자른 야채에 사용되는 원재료에 대한 미생물 계수 품질 관리
- 레토르트 파우치 카레의 바실러스 검출
- 식품첨가물의 세균성 영향 확인



- 푸딩, 젤리 및 기타 제품에서 바실러스 세레우스 균 검출
- 젤리에 대한 무생물 유산균 미생물 수 품질 관리
- 과자의 미생물 계수 품질 관리

본 제품의 사양 및 외관은 제품 개선을 위해 예고 없이 변경 될 수 있습니다. • 실제 제품의 색상은 사진 차이 또는 인쇄 잉크로 인해 인쇄물과 다를 수 있습니다. • 가격에는 세금이 포함되어 있지 않습니다. • 이 자료에 나열된 회사 이름, 제품 이름 및 로고는 당사 또는 해당 회사가 속한 각 회사의 상표 또는 등록 상표입니다. TM 및 ® 기호는 생략되었습니다.