

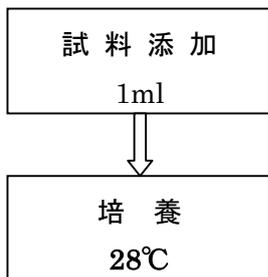
## 酵母用 SensiMedia 使用説明書

マイクロバイオ株式会社

### 1. 特徴

この SensiMedia は、試料 1ml 中に存在する酵母を検出できるようにしたものです。

### 2. 検査の手順



#### 試料添加

SensiMedia のキャップを開けて、試料を 1ml 添加します。  
キャップを締めて、インキュベータに入れます。

\* pH 調整の必要はありません。

#### 培養温度

28℃で培養してください。

### 3. 判定基準

特性は下図に示すとおりですので、試料及び危惧される微生物を用い、これを参考にプロトコルを設定してご使用ください。例示 2 種類の酵母の場合、36 時間程度経過後でもセンサーが青色のままであれば、陰性と判断できます。陽性のときは、センサーが黄色透明になります。

注意) ターゲットの酵母により検出時間を検証したうえ、プロトコルを設定してください。

