

MBS微生物快速检测系统

品牌：意大利MBS.SRL

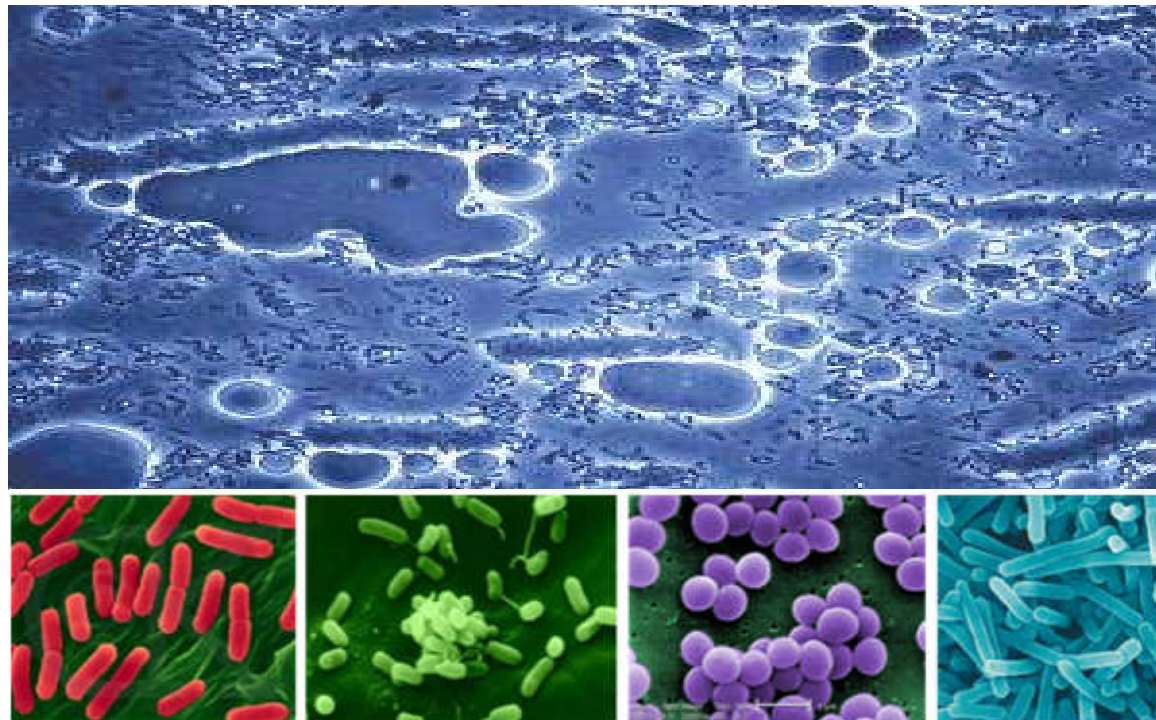


适合您的可移动的微生物实验室

整套系统由MBS-MR主机，笔记本电脑，MBS (Fitlylab)中文操作软件，VL微生物检测瓶组成

➤ 检测项目

- 活菌总数
- 大肠菌群
- 大肠杆菌（包含致泻大肠埃希氏菌O157，O111，O104等）
- 肠杆菌
- 金黄色葡萄球菌
- 绿脓杆菌/铜绿假单胞菌
- 沙门氏菌
- 李斯特菌
- 粪肠球菌
- 酵母菌



➤ 应用范围

卫生控制:

- -食品 (**HACCP**)
- -厨房、工具、表面 (**HACCP**)
- -水质
- -(**CDC**)疾病控制、进出口检验检疫
- -药品及化妆品

与我们的生活息息相关, 例如:

- 咖啡馆、餐厅
- 分析实验室
- 农产品及相关加工公司
- 消费者保护团体、工商管理机构等



► 整套系统主要特点

- 1: 食源性致病菌及细菌总数等定量检测;
- 2: MBS专利技术集培养皿法（特制培养基）、酶法（ β -葡萄糖苷酸酶）、免疫法（抗原搜寻）、基因法（基因搜寻）等技术的优点于一身;
- 3: 检测速度：是传统检验方法速度的2~10倍;
- 4: 可检测固态、液态、表面、膏状、浆状样本；
- 5: 8个检测位都是独立作业，可满足检测不同样品不同微生物的需求. 每个检测位都是独立的，可循环使用，可以自动选择控制检验项目温度;
- 6: 三光波同时检测（蓝，绿，红）；
- 7: 灵敏度高可达检测到1目标微生物，即1CFU, 特异性高达99.999%;
- 8: 样本检测操作简单，大部分样品可以直接加1g或者1ml样品无需前处理;
- 9: 不需要人值守，自动生成检测报告储存在数据库，也可以根据需要选择创建报告另存;
- 10: 检测瓶是封闭式的检测，所有检测过程对人体无害，并可以在一般实验室环境下使用;

► 整套系统主要特点

- 11: 可以按客户的要求设置合格值的定性分析, 也可以不做限制的原样样品的定量分析;
- 12: 检测瓶自带杀菌功能, 检测后的检测瓶经杀菌后可按照实验室常规废弃物处理, 安全无害;
- 13: 操作软件已升级为Fitlylab中文版, 购买的客户可以永久免费更新;
- 14: 简单三个操作步骤, 傻瓜型, 无需专业操作人员 ;
- 15: 仪器便携式, 可随时随地进行检测、100%定量分析;
- 16: 通过权威认证 ISO 16140: 2003 “食品和动物饲料的微生物学”代替法的认证, 符合ISO/IEC 17025:2005标准 (检测和校准实验室能力的通用要求) 的内部认证

MBS微生物快速检测系统,

VL微生物快速检测瓶(MBS专利技术)

MBS-MR主机由罗马第二大学物理研究所和意大利核物理量子实验室（**INFN**）共同研发，**VL**检测瓶由罗马第三大学生物系研究所研发。**MBS**专利检测技术通过权威认证

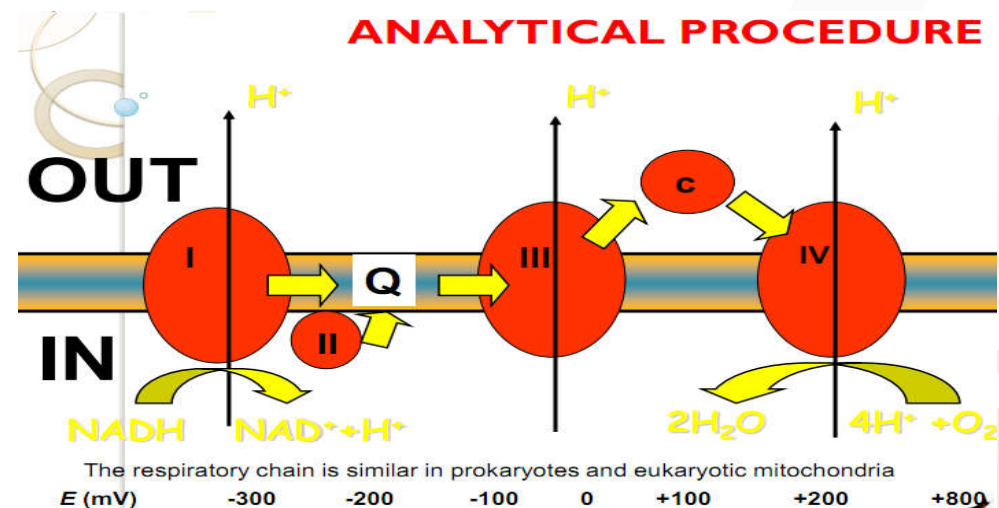
ISO 16140: 2003“食品和动物饲料的微生物学” 代替法的认证

国家轻工业食品质量监督检测南京站验证报告

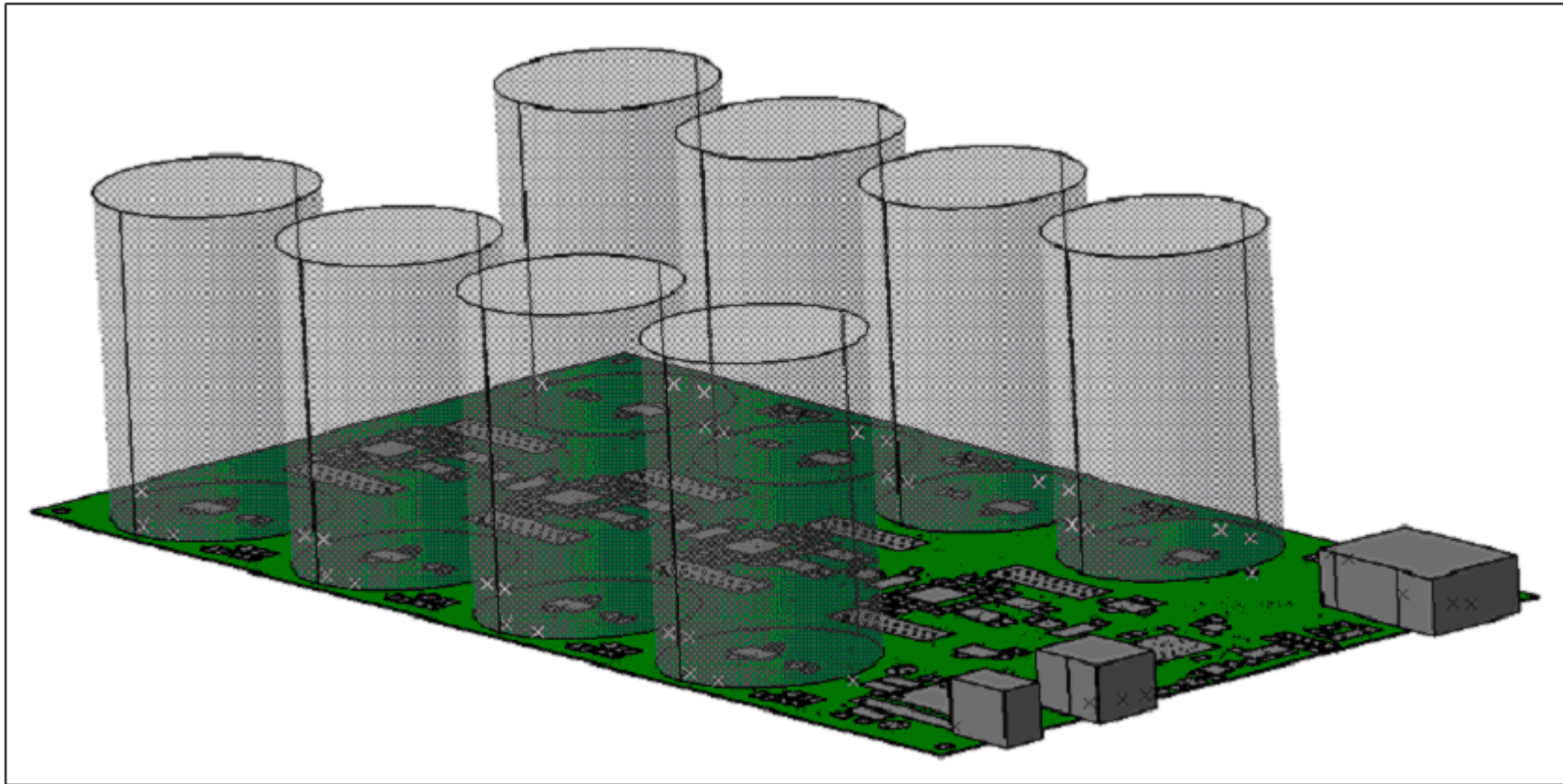
➤ MBS专利检测技术

- 集培养皿法（特制培养基）、酶法（ β -葡萄糖苷酸酶）、免疫法（抗原搜寻）、基因法（基因搜寻）等技术的优点于一身
- 对于需氧细菌，以比色的形式测量通过呼吸氧化还原反应链的电子通量率，从而测量耗氧量的速度，而耗氧量的速度与存在于媒介总的细菌数量成正比
- 对于厌氧性微生物测得内生电子的下降率也与媒介中的的细菌数量成正比

（VL检测瓶内的营养物，维持目标细菌的生长；选择性药剂，抑制非目标细菌的生长；而其中的还原剂，做为递氢体，能在细胞色素C后把电子转移到细菌呼吸链，而又不被氧分子氧化。如果目标细菌存在，那么检测瓶中的氧化还原反应色素会根据媒质的氧化还原状态改变颜色。MBS主机通过三光波探测颜色变化，最后根据综合颜色变化的时间确定细菌的含量。）



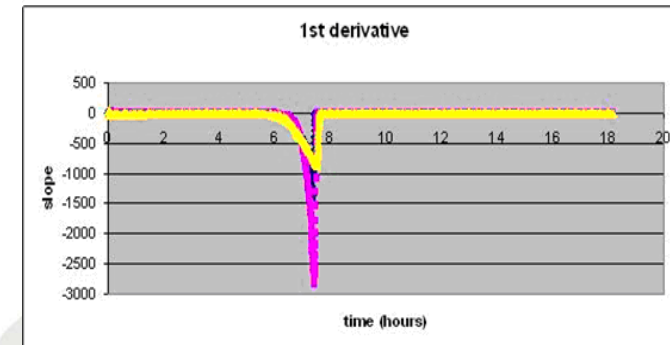
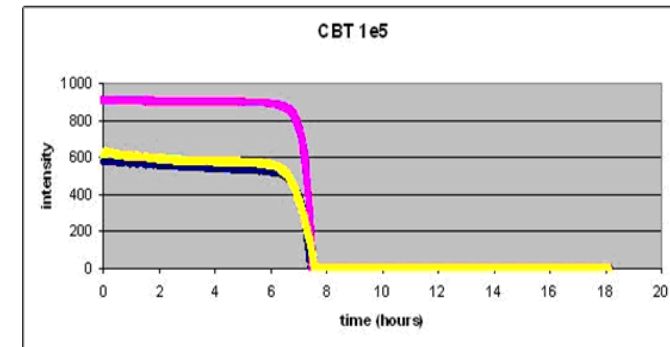
➤MBS-MR主机8个检测位都是独立作业可满足检测不同样品不同微生物的需求. 每个检测位都是独立的, 可以循环使用, 可以自动选择控制检验项目温度,



➤ MBS-MR主机三光波同时检测（蓝，绿，红）

与简单的色度计不同的是，仪器可同时使用**3**种波长进行测量，避免由于细菌生长或存在固体样本造成的光散射带来的干扰。

- **MBS-MR**根据时间记录红绿蓝通道的光强度
- 微分曲线最大拐点代表颜色变化的临界点，利用临界点对应的时间计算细菌的含量



VL微生物快速检测瓶

- 通过ISO 16140: 2003认证
- 直接利用VL检测瓶可以快速定性检测致病菌
- VL检测瓶搭配MBS-MR机可以快速的定量检测致病菌



检测步骤可以总结成以下4步:

1. 加无菌水溶解试剂



2. 添加样本



3. 放入机器检测



4. 检测后检测瓶杀菌



检测报告

PDF报告



检测报告

2019-04-15 09:29:10

机构	szfitly
联系人	Dr.

收样日期

样本编号

数量 1.0 g

批次

产品 肉馅

类别

采样 ISO-TS 17728:2015 - Microbiology of Food Chain - Sampling Techniques

样本是否归还 否

样本备注

此报告只针对送检样本

开始日期 结束日期	检测编号 检测方法 基质 检测标准	稀释比例	结果	限值	备注
2019-04-14 22:38:02 2019-04-14 23:59:51	2 - CBT-L01 菌落总数 - 37°C Micro Biological Survey® 肉类 定量	1:1	= 1.12E06 CFU/g	-	

检测人

Mrs. Peony

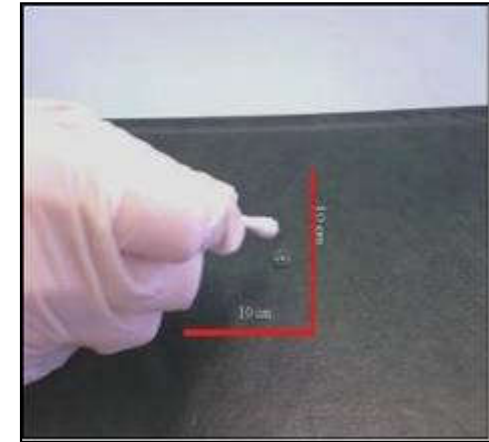
食品分析(取样方法)



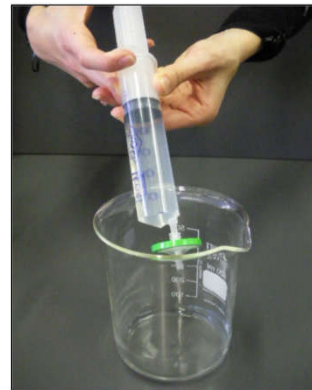
在进行食品分析时，使用食品加工用具或者消毒后镊子把食品样本放进瓶子里，达到实时检测污染物的目的。对于液体样品，要按要求使用一次性吸液管。

表面分析(取样方法)

- 打开装有中和溶液的小瓶中的棉签
- 在一个大约10平方厘米的区域擦拭
- 将棉签插入检测瓶
- 开始分析



水分析(取样方法)



对于水分析，本产品配备了能满足各种分析需求的工具包。对所需的水样进行过滤后(如：100毫升)，把过滤器放进大瓶里。不管细菌附在过滤器内，还是处于自由悬浮状态，色变所需的时间几乎一样。

MBS微生物快速检测系统孵育温度/检测时间快查表

微生物快速检测系统孵育温度/检测时间快查表														
2012-3-12	嗜常温菌 总数 22 °C	嗜常温菌 总数 30 °C	活菌总数 37 °C	大肠菌群	大肠杆菌	肠杆菌科	金黄色葡 萄球菌	绿脓杆菌	沙门氏菌	李斯特菌	肠球菌	乳酸杆菌	酵母(酵 母属)	
检测瓶代号	CBT-A01	CBT-A01	CBT-A01	CO-A02	CO-A02	EB-A03	SP-A04	PAO-A05	SL-A06	LY-A07	EF-A09	LB-A	SC-A11	
20°C保质期 (月)	12	12	12	6	6	4	6	6	6	6	3	3	3	
5°C保质期 (月)	24	24	24	12	12	8	12	12	12	12	6	6	6	
培养温度	22	30	37	37	44	37	37	37	37	37	37	37	30	
起始颜色	蓝色	蓝色	蓝色	红色	红色	红色	红色	蓝色	红色	蓝色	黄色	红色	蓝色	
阳性颜色	黄色	黄色	黄色	黄色	黄色	黄色	黄色	黄色	黄色	黄色	黑色	黄色	黄色	
样品 中的 细菌 浓度	CFU/ml or CFU/g	颜色变化的时间 (小时.分钟)												
	1 x 10 ⁷	< 7.30	< 4.00	< 3.00	< 4.00	< 2.30	< 4.30	< 7.30	< 4.30	< 4.00	< 7.30	< 4.30	19.00	< 6.00
	1 x 10 ⁶	7.3	4.00	3.00	4.00	2.30	4.30	7.30	4.30	< 4.00	7.30	4.30	29.30	6.00
	1 x 10 ⁵	12	6.30	5.30	6.30	5.30	7.30	11.00	7.30	4.30	12.00	7.30	40.00	13.00
	1 x 10 ⁴	16.3	10.00	8.00	9.30	9.30	10.00	20.00	10.00	8.30	16.30	10.00	51.00	20.30
	1 x 10 ³	20.3	13.00	11.00	12.30	13.00	13.00	29.30	13.00	13.30	20.30	13.00	61.30	27.30
	100	25	16.00	14.00	16.00	18.00	16.00	36.00	16.00	18.00	25.00	16.00	72.00	35.00
	10	29.3	19.00	16.00	19.00	22.00	19.00	43.30	19.00	23.00	29.00	19.00	83.00	42.00
	1	33.3	22.00	18.00	22.00	26.00	22.00	46.00	22.00	28.00	33.30	22.00	94.00	50.00
	0	> 34.00	>24.00	>20.00	>24.00	> 30.00	> 24.00	> 48.00	> 24.00	> 32.00	> 36.00	> 24.00	> 96.00	> 60.00

NOTA: Corrispondenza tra concentrazione batteri e tempo di viraggio sulla base dei dati della validazione del Maggio 2010 (approssimata alla mezz'ora)

NOTA: dati sulla stabilità per confezionamento in buste barriera e nuova formulazione CBT e CCLU