



测定

LuciPac A3 Surface的使用方法

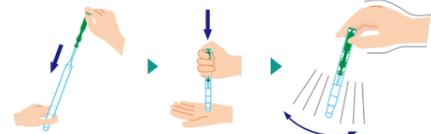
STEP 1 取样

用自来水润湿LuciPac棉棒，涂抹检测对象。



STEP 2 反应

将棉棒插回试管主体按至底部，反复摇晃使试管中部的液体摇落，溶解粉末试剂。



STEP 3 测定

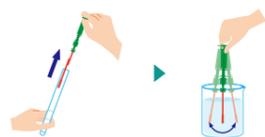
将LuciPac放入Lumitester的测定腔内进行测试。



LuciPac A3 Water的使用方法

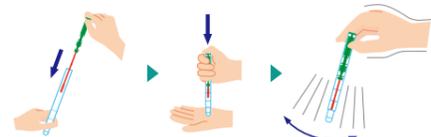
STEP 1 取样

将取样棒浸入水或液体中，并轻轻摇晃。



STEP 2 反应

将取样棒插回试管主体按至底部，反复摇晃使试管中部的液体摇落，溶解粉末试剂。



STEP 3 测定

将LuciPac放入Lumitester的测定腔内进行测试。



分析

通过软件持续关注多个检测点的测试情况

连接软件后自动分析检测结果，检测数据的曲线图、合格率分析图也会自动完成，可对数据进行持续分析。



连接

云服务互联、统一管理多据点的检测数据

数据保存于云服务后，可实现数据共享。随时随地都可进行确认，可快速发现问题并及时对应。



■ Lumitester Smart 商品代码：61234

测定时间：10秒
数据单位：RLU (Relative Light Unit)
电源：两节5号碱性电池或两节5号镍氢充电电池
附属件：两节5号碱性电池、清扫刷、USB数据线、挂带、简明手册

龟甲万百欧凯米发株式会社 (Kikkoman Biochemifa Company)

东京 〒105-0003 东京都港区西新桥2-1-1
TEL 03-5521-5490 FAX 03-5521-5498
Email biochemifa@mail.kikkoman.co.jp

试剂 LuciPac

LuciPac A3 Surface 商品代码：60361 100支/包
LuciPac A3 Water 商品代码：60365 100支/包

保存条件：2-8°C (切勿冷冻)
使用期限：生产日期起15个月

※ 未开封时、25°C情况下14天、30°C情况下5天可保证品质。
※ LuciPac A3是Lumitester Smart / PD-30 / PD-20的专用试剂，其他公司的机器不能使用。
「Lumitester」和「LuciPac」是龟甲万集团在日本和海外的注册商标。



力争实现零食物中毒事故

Lumitester Smart

ATP+ADP+AMP

ATP荧光检测法 (A3法)

仅需3步
操作简单

上传云服务
实现数据共享

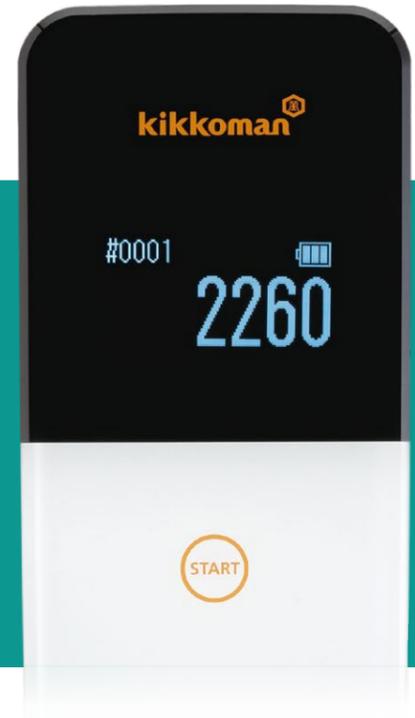


连接软件
自动完成数据分析

运用ATP 荧光检测(A3 法) 可确认食品加工现场中各种潜在的风险，以便尽早发现问题、解决问题，力争实现零食物中毒事故！

食品生产现场潜在风险

食品生产现场潜在着病毒、引起食物中毒的细菌等肉眼看不见的风险。这些风险可以通过清洗烹饪工具、手部清洗来降低。



Lumitester Smart

使用 Lumitester、任何人都可以运用 A3 法简单轻松地进行清洗度检查。

● ATP 荧光检测

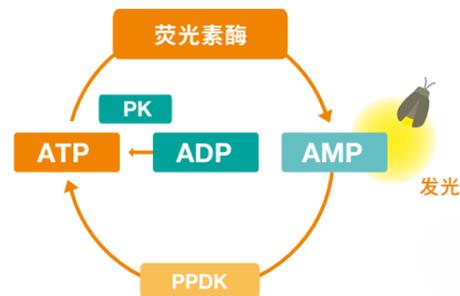
ATP 荧光检测 (A3 法) 是将 ATP、ADP、AMP 作为污垢指标，通过 ATP+ADP+AMP 总量来确认清洗度的快速检查。

● ATP 荧光检测(A3法)的特性

ATP 荧光检测 (A3 法) 的检查对象不仅针对细菌、还可对不在细菌检查范围内但引起细菌繁殖的食品残渣的 ATP+ADP+AMP 量进行检测，是一种不仅能检测 ATP，连同 ADP、AMP 也能检测出的高灵敏度检测。

● ATP 荧光检测(A3法)测定原理

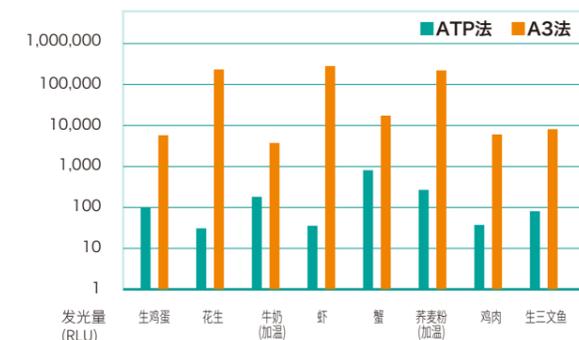
ATP 荧光检测 (A3 法) 中的 ATP 与荧光素酶反应产生发光量，AMP 与 PPKD 反应转化成 ATP，ADP 与 PK 反应也转化成 ATP，A3 法检测的是 ATP+ADP+AMP 的总量。



※PK (丙酮酸激酶): 将ADP 转换成ATP 的酶。
 ※PPDK (丙酮酸磷酸双激酶): 将AMP 转换成ATP 的酶。

有关 ATP, ADP, AMP

ATP (三磷酸腺苷) 是所有生物进行能量代谢所必备的物质。ADP (二磷酸腺苷) 和 AMP (一磷酸腺苷) 是由 ATP 经过加热、发酵或酶反应等变化而来的物质。



运用举例

提高清洗度做起，助力提高卫生意识、建立 HACCP 管理体系。

在日本，从店铺到生产工厂有很多客户使用我们的 Lumitester · LuciPac 进行清洁度检查。ATP 荧光检测 (A3 法) 操作简单、任何人都可进行检查，可以通过数值了解到潜在的风险，对于提高卫生意识很有帮助。很多客户都将其作为建立 HACCP 管理体系第一步的辅助工具。

餐厅



配餐中心



食品生产线



● 检查场所不同基准值不同

检测结果超过管理基准值则表明有清洗不彻底的可能、管理基准值根据现场情况不同可自行设定，建议根据现场的卫生改善状况定期对基准值进行调整。

检查场所 (例)	管理基准值 (RLU)
手指	2,000
烹饪台·水槽·菜刀·冰箱 (把手) 等	200
砧板·冰箱 (内置架)·传送带表面 (树脂材质) 等	500

※ RLU 是 ATP 数据单位相对发光量 Relative Light Unit 的缩写。ATP 荧光检测的发光量用 RLU 来表示。