

食品細菌検査を自社で素早く、簡単に！

食品細菌自動検査システム

DOX

食品の衛生検査を簡略化し、専門知識が無くても、「簡単」にそして「迅速」に検査が出来るようにと、食品細菌自動検査システムDOXを開発いたしました

DOXは、公益社団法人日本食品衛生協会『食品衛生検査指針 微生物編 改訂第2版 2018』に簡易・迅速法として掲載されている「信頼性」と「正確性」を備えた細菌検査システムです

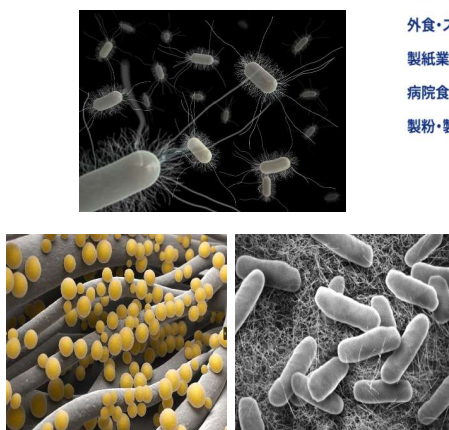
■DOXシステムの仕様

装置本体・PC・専用培地・セルを使用することで自動測定が可能



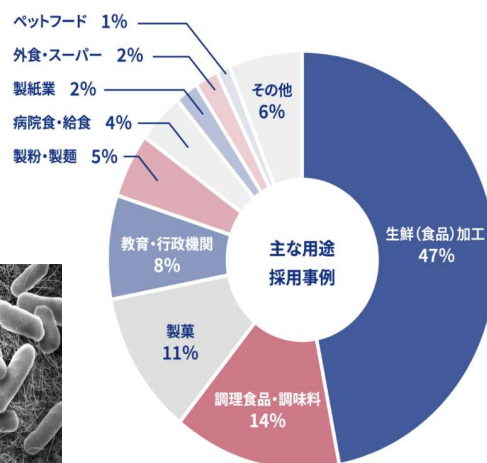
■測定対象

一般生菌数・大腸菌群数を測定できるだけでなく、食中毒菌である黄色ブドウ球菌やサルモネラ属菌も測定可能



■導入実績

生鮮(食品)加工業を中心にさまざまな食品への豊富な実績有り



食品細菌検査のスピード化・省力化を実現！

■DOX導入のメリット

簡単操作で誰でも測定可能

食品衛生検査の経験がない方でも容易に測定

検査はたったの3ステップ

- ①検体液の調整
- ②セルに培地と検体液をセット
- ③装置にセット

自動判定 自動計測 自動記録

ランニングコストを低く抑える

※当社比:従来法と比較

多検体を同時測定可能

最大180検体測定可能

異常があるほど早く発見

生菌数 10^5 CFU/gの場合
約6時間で検出



【ホームページ】



【製品紹介動画】



【マニュアル動画】



【食品衛生コラム】

株式会社バイオ・シータ

<https://www.bio-theta.co.jp/>

バイオ・シータ

〒820-0066 福岡県飯塚市幸袋172-18 飯塚リサーチパーク TEL:092-692-2603 FAX:092-662-7715