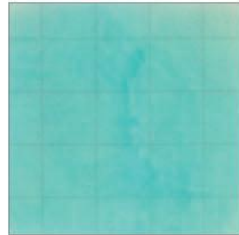




# Staphylococcus aureus 黄色ブドウ球菌用改良品

So sánh với hình ban đầu

- Những khuẩn lạc Staph.Aureus có màu rõ hơn và được tách ra dễ dàng hơn.
- Sự tạo thành màu sắc bởi các enzyme trong thực phẩm thì bị giảm.



Ban đầu

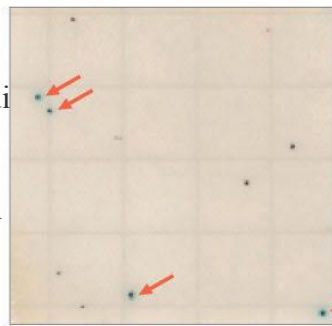


Biến đổi

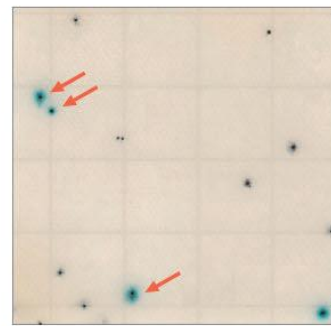
## Đánh giá (điều kiện môi trường 35<sup>0</sup>C 24 giờ)

Staph.Aureus là những điểm màu đen và có vòng tròn halo màu xanh bên ngoài. Nếu có khó khăn về việc xác định màu sắc, bạn nên ủ hơn 6 giờ lúc đó bạn sẽ có thể xác định dễ dàng hơn. (Sau 24 giờ ủ, nếu không quan sát được những khuẩn lạc bắt màu của Staph.Aureus, thì đó là mẫu thử có kết quả âm tính).

Ở hình bên cạnh, những khuẩn lạc có dấu mũi tên chỉ vào đó là Staph. Aureus, những khuẩn lạc còn lại không phải là khuẩn lạc do Staph. Aureus tạo thành.



Sau 24 giờ ủ



Sau 48 giờ ủ

## Những điểm khuẩn lạc bắt màu không phải là Staph.aureus

Những điểm đen quan sát được nhưng không có quang màu xanh xung quanh



Những quang màu xanh nhưng không có những chấm đen bên trong.



### CHÚ Ý

- Sự nhạt màu do enzyme trong thực phẩm là không hoàn toàn. Vì tình trạng nhuộm màu sắc của chúng còn phụ thuộc vào từng loại thực phẩm khác nhau.
- Đọc kỹ hướng dẫn trước khi sử dụng.

manufactured by **CHISSO CORPORATION** FINE CHEMICAL DEPT.

website:<http://www.chisso.co.jp/sanita/>

E.mail:[sanita-kun@chisso.co.jp](mailto:sanita-kun@chisso.co.jp)