



MAS-100Eco™

Microbiological Air Sampler for the Food & Beverage Industry

Havadaki mikroorganizma yükünün kontrolü; başta sağlık, gıda ve kozmetik endüstrileri olmak üzere bir çok alanda giderek daha fazla önem kazanmaktadır. Gıda endüstrisindeki ISO ve HACCP sistemlerinde, havadaki mikroorganizma sayısının belirlenmesi için, açık bırakılmış Petri kutusu yerine, belirli bir hacimdeki sayının ölçülmesi istenmektedir. Aynı durum; hastaneler ve özellikle ameliyathane, yoğun bakım üniteleri ile tüm temiz odalar için de geçerlidir.

Mas-100 Eco, "Andersen'in Çarpma Prensibine" dayalı olarak çalışır. Standart Petri kutuları ile ve kolaylıkla kullanılan güvenilir bir örnekleme cihazıdır. Havadaki mikroorganizmaların agar yüzeyine çarpma hızı yaklaşık olarak 11 metre/saniyedir. Bu sayede, 1 mikrometre çapındaki hücreler dahi Petri kutusundaki besiyerine aktarılmış olur. Aspirasyon hacmi dakikada 100 litredir.

Mas –100 Eco cihazı ile ilgili olarak daha fazla ayrıntılı bilgiye [Merck](#) sayfasından ulaşabilirsiniz.