

Detekce kažení piva

Snadno a jednoduše



Soupravy pro snadnou detekci kažení piva genesig®

Bakterie kažení mohou vznikát jako součást přirozeného rozkladu v procesu vaření piva a mohou vést k plýtvání produktem a ztrátě zisku. Odhalení těchto bakterií v zásobách kvasnic nebo v pivovarském zařízení je nejrychlejší a nejjednodušší způsob, jak se vyhnout problému.

Soupravy pro snadnou detekci kažení piva genesig® umožňují rychlou a včasnou detekci bakterií, což je nejlepší metoda, jak zabránit kažení piva a nápojů.

Detekční soupravy pro:

- ✓ NOVINKA! *Saccharomyces cerevisiae* var. *diastaticus*
- ✓ Všechny druhy rodu *Pectinatus*
- ✓ Všechny druhy rodu *Pediococcus*
- ✓ Chmel rezistentní druhy *Lactobacillus* a *Pediococcus*

Vlastnosti souprav

- ✓ Od vzorku k výsledku < 4 hod.
- ✓ Citlivost - detekuje nízké hladiny DNA
- ✓ Snadné použití pro všechny úrovně uživatelských zkušeností
- ✓ Dodáváno lyofilizované bez nutnosti objednání dopravy s chladiřským boxem



NOVINKA

Saccharomyces cerevisiae var. *diastaticus*

Saccharomyces cerevisiae var. *diastaticus* je kvasinka, která kazí pivo. Její schopnost superatenuace způsobuje zvýšenou koncentraci oxidu uhličitého, tryskání piva a možnou explozi lahví, jakož i změny chuti, sedimentaci a zvýšený zákal.

Všechny druhy rodu *Pectinatus*

Bakterie *Pectinatus* způsobují kažení piva tím, že vytvářejí pachut' a zákal. Detekce těchto bakterií se často provádí pomocí tradiční mikrobiologie. To je však komplikováno přísnými anaerobními podmínkami a dlouhou inkubační dobou potřebnou pro jejich kultivaci. V důsledku toho je zapotřebí rychlých detekčních metod, jako je qPCR.

Všechny druhy *Pediococcus*

Pediococcus je velmi běžná bakterie kažení, která je často považována za jeden z nejobtížněji odstranitelných typů bakterií z infikovaného pivovaru. *Pediococcus* způsobují vysokou kyselost, máslové aroma a inhibují růst kvasinek, což vede ke snížení rychlosti kvašení.

Chmel rezistentní druhy

Lactobacillus a *Pediococcus*

Geny *horA* a *horC* odolné vůči chmelu, které se vyskytují u druhů *Lactobacillus* a *Pediococcus*, umožňují těmto bakteriím produkovat kyselinu mléčnou v pivu.

Soupravy pro detekci kažení piva

Popis produktu	Velikost kitu	Katalogové číslo
genesig Easy Kit pro <i>S. diastaticus</i>	50 reakcí	Z-Path-S.diastaticus-EASY
genesig Easy Kit pro všechny druhy rodu <i>Pectinatus</i>	50 reakcí	Z-Path-Pectinatus_spp-EASY
genesig Easy Kit pro všechny druhy <i>Pediococcus</i>	50 reakcí	Z-Path-Pediococcus_spp-EASY
genesig Easy Kit pro chmel rezistentní druhy <i>Lactobacillus</i> a <i>Pediococcus</i>	50 reakcí	Z-Path-HorA/HorC-EASY
Sada pro snadnou extrakci DNA/RNA genesig	50 reakcí	Z-genesigEASY-EK

Výsledkem je pivo s hořkou a nepříjemnou chutí.

Genesig q16: nejjednodušší a cenově nejdostupnější qPCR přístroj na trhu

Detekční soupravy genesig Easy qPCR jsou speciálně optimalizovány pro genesig q16. Vyvinuli jsme genesig

q16, nejmenší přenosná platforma pro molekulární testování na světě. Genesig q16 je cenově výhodný, snadno se používá a poskytuje vysoce kvalitní výsledky za něco málo přes 90 minut. Může

testovat až 14 vzorků a 2 kontroly najednou s rychlou analýzou dat.

Tato platforma byla navržena tak, aby testování DNA/RNA bylo snadné pro každého ve všech odvětvích.

Hodnocení Campden BRI

Genesig q16 a soupravy byly vyhodnoceny společností Campden BRI - největší britskou nezávislou organizací a validačním orgánem podporujícím potravinářský a nápojový průmysl po celém světě.

Otevřené soupravy platformy qPCR

Nabízíme také detekční soupravy genesig Advanced qPCR, které jsou určeny pro otevřené formáty platformy qPCR a lze je použít na jakémkoli přístroji qPCR.



Více informací o naší nabídce najdete na webových stránkách.

Soupravy pro snadnou extrakci DNA/RNA genesig

K našim detekčním soupravám genesig qPCR nabízíme soupravy genesig Easy DNA/RNA Extraction Kits, které extrahují DNA a RNA prakticky z jakéhokoli vzorku pomocí technologie magnetických kuliček.

Tradiční mikrobiologie vs. PCR v reálném čase

Jednoduché zavedení interního testování vede k ochraně značky pivovaru před stahováním výrobků z trhu a zahrnuje také výhody, jako je snížení rizika další kontaminace.

Použití PCR v reálném čase pro detekci kažení piva má zjevné výhody, jak je vidět z níže uvedených tabulek.

Tradiční mikrobiologie

Doba stanovení: Několik dní

- ✗ 48-72 hodin inkubace
- ✗ Dlouhá doba zpracování vzorku
- ✗ Nedostatek konkrétních výsledků
- ✗ Velká pravděpodobnost falešně pozitivních výsledků

Real time PCR

Doba do dosažení výsledku: <4 hodiny

- ✓ Odběr vzorku k výsledku do <4 hodin
- ✓ Rychlá a přesná detekce patogenů
- ✓ Velmi specifická identifikace
- ✓ Vysoká citlivost až do 10 kopií na reakci