Creative Enzymes®

# サルモネラバクテリオファージ（食品グレード）

*Cat. No. BPEL-001*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | サルモネラは一般的な動物由来病原体です。これは、家禽農業において病気を引き起こす主な病原体の一つです。抗生物質の使用はサルモネラの□散を効果的に制御できますが、抗生物質に□する耐性を持つサルモネラ株が□加しています。現在、サルモネラによる食品汚染はますます深刻になっており、従来の化学的制御は深刻な残留物を引き起こします。 細菌の天敵であるバクテリオファージは、サルモネラの制御に効果的に使用できます。 Salmonella Bacteriophagesは、家禽業界でサルモネラと□うために設計された革新的なバクテリオファージ製剤です。 結果は、ファージが挽き肉のサルモネラを1.5から1.9ログ減少させたことを示しました。 |
| *用途* | サルモネラ特異的バクテリオファージを使用して、挽き鶏肉中のサルモネラを制御します。 |

## *製品情報*

| | |
|---|---|
| *外□* | 液体 |
| *組成* | 複数のサルモネラファージのカクテル。 サルモネラ・エンテリティディス、サルモネラ・エンテリカなど。 |

## *使用法とパッケージング*

| | |
|---|---|
| *包装* | 100mL/ボトル |

## *保管・発送情報*

| | |
|---|---|
| *保存方法* | 通気性があり、涼しく乾燥した場所に最大12ヶ月間保管してください。 |