

パルス式ホモジナイザー

# Pulsifier II

パルシファイヤー 2

パルシファイヤーは、ビードリンク内にサンプルバックを入れ、前後に激しく往復させ強力なパルス(振動)を発生させます。それにより、衝撃波と強力な攪拌のコンビネーションが生まれ、食品から微生物を物理的に遊離させます。従って、従来のパドル式ホモジナイザーと比べ短い処理時間で、微生物の損傷が少なく、しかも破砕物の少ないサンプル液が得られます。

**MICROGEN**  
 BIOPRODUCTS

## パルスので サンプル調整

サンプルの損傷を  
最小限に抑え、微生物を遊離

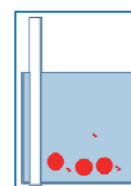


### サンプル液中の残渣が非常に少ない

パルス式のため、パドル式の押し潰すことによるサンプルの破砕物が少ないサンプル液を得ることができます。サンプル液塗抹時に残渣が目詰まりすることが無いため、ピペッティング操作が容易です。



パドル式



パルス式

### 処理時間が短い

パルシファイヤーは通常のパドル式ホモナイザーで30秒~1分ほど掛かる処理をおよそ15秒で処理することができます。

30~60s



パドル式

15s



パルス式

### 硬いサンプルでもOK

従来のパドル式ではホモジナジズバッグを破いてしまうような硬いサンプルには、是非このパルシファイヤーをお試し下さい。



## 簡単操作

バッグをセットして..



スタートボタンを押すだけ



## お手軽メンテナンス

サンプル液中の残渣が検査結果に大きな影響を及ぼすようなメンブレンフィルター法、PCR法及び簡易培地の前処理には、パルス式が最適です。



## パルス式VSパドル式比較データ

Microgen Biproducts Newsletter No 12 2004「PULSIFIER® The Difference is Now Clear」より

表1. 野菜サンプルの菌数比較と相関性

野菜	結果: CFU/g		相関 パドル/パドル
	パルス	パドル	
玉レタス	4.78	5.09	0.94
オニオン	6.20	6.15	1.00
ニンジン	5.83	5.85	1.00
ラディッキオ	6.07	6.04	1.00
パセリ	5.96	6.16	0.97
グリーンリーフ	5.85	6.13	0.95
ロメインレタス	5.82	4.03	1.44
レタス	6.12	6.12	1.00
ホーストレタス	5.99	5.79	1.03
ホウレン草	5.76	6.11	0.94
エンダイブ	6.11	4.82	1.27
オレンジペッパー	4.14	4.36	0.95
キュウリ	6.03	4.25	1.42
セロリ	5.04	4.39	1.15
ブロッコリー	5.61	4.90	1.14
カリフラワー	3.29	5.31	0.62
サヤエンドウ	4.91	5.70	0.86
カブ	5.41	5.58	0.97
コリアンダー	6.07	6.10	1.00
ズッキーニ	6.20	6.01	1.03
ルバーブ	5.65	4.38	1.29
白ニンジン	6.12	6.12	1.00
アスパラガス	6.10	5.72	1.07
キャベツ	3.54	2.31	1.53
白菜	5.74	5.84	0.98
サイインゲン	5.34	4.21	1.27
トマト	2.01	2.31	0.87
ジャガイモ	5.75	5.48	1.05
ナス	5.64	5.91	0.95
平均			1.02

表2. 野菜サンプルの濁度比較と残渣率比較

野菜	濁度		残渣	
	パルス	パドル	パルス	パドル
玉レタス	0.01	0.073	0.2	0.2
オニオン	0.031	0.148	0.4	0.6
ニンジン	0.016	0.365	0.25	0.9
ラディッキオ	0.021	0.037	0.1	0.4
パセリ	0.033	0.322	0.15	0.4
グリーンリーフ	0.063	0.192	0.05	0.4
ロメインレタス	0.063	0.222	0.15	0.4
レタス	0.138	0.32	0.4	0.3
ホーストレタス	0.047	0.177	0.4	0.3
ホウレン草	0.282	0.56	0.4	0.4
エンダイブ	0.102	0.283	0.4	0.5
オレンジペッパー	0.001	0.125	0.22	0.7
キュウリ	0.003	0.095	0.4	0.5
セロリ	0.003	0.123	0.2	0.5
ブロッコリー	0.024	0.271	0.4	0.7
カリフラワー	0.004	0.078	0.3	0.5
サヤエンドウ	0.012	0.227	0.5	1.0
カブ	0.001	0.019	0.3	0.6
コリアンダー	0.14	0.765	0.1	0.7
ズッキーニ	0.003	0.094	0.3	0.5
ルバーブ	0.079	0.224	0.3	0.5
白ニンジン	0.284	1.158	0.5	0.8
アスパラガス	0.041	0.154	0.4	0.7
キャベツ	0.001	0.034	0.2	0.4
白菜	0.011	0.01	0.22	0.2
サイインゲン	0	0.232	0.2	0.7
トマト	0.023	0.05	0.5	0.4
ジャガイモ	0.018	0.247	0.3	0.6
ナス	0.082	0.47	0.22	0.8
平均	0.052	0.237	0.3	0.56



パルス式で処理後の鶏肉



パルス式で処理後のジャガイモ

商品名	パルスファイヤー 2	動作環境	温度: 10~40℃ 湿度: 5~90% 結露なきこと ※室内ラボ専用機器
商品番号	PF0200		
価格	お問い合わせください	最大容量	250ml(推奨)
サイズ	W460×H320×D320(mm)	電源	AC 100-115V 1.6A 50/60Hz
重量	10.7kg	処理時間	15秒 / 30秒



**技術サポートは  
国内対応で安心**

機器の修理、点検、校正は国内の弊社技術センターにて対応させていただきます。また、急なトラブルの際には代替機をご用意しております。その際には弊社スタッフまでご連絡下さい。