



## Papierki do oznaczeń jakościowych Peroxtesmo MI - do wykrywania peroksydazy w mleku



Papierki Peroxtesmo MI służą do specyficznego, szybkiego i **wykrywania laktoperoksydazy w mleku.**

| Miniatura | Nr-art. | Nazwa                                       | Zmiana barwy      | Szt./Op. |
|-----------|---------|---|-------------------|----------|
|           | M-3749  | Papierki do ozn. jakościowych Peroxtesmo MI | biały - niebieski | 100 szt. |

### Opis

Papierki Peroxtesmo MI przeznaczone są do szybkiego, specyficznego wykrywania laktoperoksydazy w mleku. W przemyśle mleczarskim testy te są stosowane **do kontroli jakości mleka pasteryzowanego**. Pozwalają na wykrycie 3% surowego mleka w mleku UHT. Laktoperoksydaza jest zawsze obecna w mleku surowym. Enzym ten może zostać dezaktywowany jedynie przez ogrzewanie w wysokiej temperaturze (sterylizacja metodą UHT), ale nie w procesie klasycznej pasteryzacji. Mleko UHT powinno dawać negatywny wynik testu, natomiast mleko pasteryzowane, w którym laktoperoksydaza jest aktywna - wynik dodatni. Obecność laktoperoksydazy powoduje **zmianę zabarwienia** paska Peroxtesmo MI z **białej na niebieską**. Paski testowe są nietoksyczne i bezwonne.

Opakowanie zawiera 100 pasków testowych o wymiarach 15 x 15 mm.

Innym papierkiem testowym, który jest pomocny w ocenie jakości mleka pasteryzowanego jest **Phosphatesmo MI (M-3757)**, za pomocą którego wykrywa się alkaliczną fosfatazę w mleku.