

# 總抗生素篩檢試劑組

## *Total Antibiotics Screening KIT*

本檢查試劑組是利用微生物學的檢查方法(Bioassay 菌株：Bacilla Stoarothermophilus Var Calidofactis)來篩選測定，檢體中存在的抗生素與細菌之相對成長阻害的關係，來檢出有無抗生物質，因此想要一次或短時間中篩檢多種抗生素時，這種篩檢式的檢查是最適合使用本試劑組了。本試劑可以用機器判讀或以目視判別顏色的變化都可以。除了恆溫水槽以外無須使用其它特殊的機器設備。

試劑組內容：

96 孔盤型	96孔 x 3盤/kit(288test)
試管型	96管/kit
肉類食品抽出液	1瓶(附封口臘膜)
恆溫反應時間	3小時(溫度準確度會影響反應時間長短)。
檢品種類與前處理方法：	
牛奶：	直接使用無須處理。
肉類食品：	試劑組所附的萃取液，萃取後使用。
檢出界限：	

藥劑名	牛奶(unit/ml)	食品肉類(unit/ml)
Penicillin	0.004U.I.	0.020U.I.
Ampicillin	0.004ug	0.020ug
Amoxicillin	0.004ug	0.020ug
Oxacillin	0.015ug	0.075ug
Cloxacillin	0.020ug	0.100ug
Diocloxacillin	0.015ug	0.075ug
Nafcillin	0.080ug	0.400ug
Streptomycin	3.500ug	17.50ug
Erythromycin	0.500ug	2.500ug
Tetracyclin	0.100ug	0.500ug
Oxytetracyclin	0.100ug	0.500ug
Chlorotetracyclin	0.100ug	0.500ug
Rifampicin	0.150ug	0.750ug
Spiramycin	5.000ug	25.00ug
Bacitracin	0.300U.I.	1.500U.I.
Neomycin	2.500ug	12.50ug
Chloramphenical	5.000ug	25.00ug
Tylosin	0.100ug	0.500ug
Kanamycin	10.00ug	50.00ug

Total Antibiotic Screening Test – 為定性試驗因此以上的數值是檢體中各種抗生物質單一種類之檢出界限。

## 檢品前處理方法：

- 牛奶 直接加入測試管使用
- 食品肉類 試劑組所附的萃取液(10倍液)加九倍精製水稀釋。  
將肉品油脂部份切除，以組織均質機將檢品攪碎，  
取檢品2.5g和萃取稀釋液10ml在試管中混合均勻，  
在室溫中放置12→16小時〔隔夜〕或者在37°C恆溫  
放置2小時。

\*註：冷藏樣品須保存在4°C條件中，並於24小時內測試，若為冷凍樣品則可保存數星期，但解凍後須立即測試。

## 試劑組使用法

- 1.陰性對照試劑及陰性MILK及陰性肉類萃取液先行準備好。
- 2.取出試驗必要數量的試劑孔，不用的試劑孔再放入冷藏庫。
- 3.將檢體取50ul(試管型取 200ul)各加入不同的試劑孔中，對照試劑組加入陰性萃取液。為了安全起見，一次試驗以一個檢體與一個對照試劑組複數(2-3)孔建議使用之。分注用的滴管頭最好以使用一次為限以免污染影響判讀結果。
- 4.將各孔以封口腊膜封好(試管型需將蓋子押緊)。
- 5.以恆溫水槽把試劑孔保持65°C三個小時。(確定3→4小時陰性反應組顏色變化為止)本試驗對溫度控制非常重要請嚴格管理(65°C正負2°C)
- 6.以試劑孔顏色變化來判別結果。

## 結果判定

陰性對照試劑及陰性MILK及陰性肉類，試劑孔會由紫色變黃色。

陽性檢體顏色會一樣維持紫色不變。

陰性對照試劑顏色不變的狀況時，可能是恆溫時間不夠請再延長一小時，如果還是沒有變化就可能是試劑已過期或是恆溫溫度控制不良。

# 長雅科技有限公司

台北縣蘆洲市和平路114巷3號6樓

TEL:02-8484509. 0800241660. FAX:02-8484512.

# 總抗生素篩檢試劑組

## *Total Antibiotics Screening KIT*

### 肉汁檢驗法

(參照 AOAC Premi Test 方式操作，因此與萃取液方式檢出界限有所差異)

1. 取出適量的試管準備檢驗。
2. 斜切肉塊約2公分立方，以夾蒜器擠壓出肉汁約 250ul。
3. 以為量吸管取 100ul 肉汁到試管中。
4. 靜置於室溫約 20 分鐘。
5. 以蒸餾水輕輕清洗出肉汁兩次，最後並輕輕將水甩乾。
6. 將試管蓋上。
7. 將加熱器溫度設定在65°C。
8. 將試管放置於加熱器中三個小時〔如空白試劑組尚未由紫變黃，則需再延長加溫時間一個小時〕，以試劑孔顏色變化來判別結果。

陰性對照試劑及陰性MILK及陰性肉類，試劑孔會由紫色變黃色。

陽性檢體顏色會一樣維持紫色不變。

陰性對照試劑顏色不變的狀況時，可能是恆溫時間不夠請再延長一小時，如果還是沒有變化就可能是試劑已過期或是恆溫溫度控制不良。

