Creative Enzymes®

Salmonella-Bakteriophagen (Lebensmittelqualität)

Cat. No. BPEL-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Salmonella ist ein häufiger zoonotischer Erreger. Es ist einer der Hauptpathogene, die Krankheiten in der Geflügelzucht verursachen. Der Einsatz von Antibiotika kann die Ausbreitung von Salmonella effektiv kontrollieren, aber eine zunehmende Anzahl von Salmonella-Stämmen hat Resistenzen gegen Antibiotika entwickelt. Derzeit wird die durch Salmonella verursachte Lebensmittelkontamination immer ernster, und die traditionelle chemische Kontrolle führt zu erheblichen Rückständen. Als natürlicher Feind von Bakterien können Bakteriophagen effektiv zur Kontrolle von Salmonella eingesetzt werden. Salmonella Bacteriophages ist eine innovative Bakteriophagenformulierung, die entwickelt wurde, um Salmonella in der Geflügelindustrie zu bekämpfen. Die Ergebnisse zeigten, dass das Phage Salmonella um 1,5 bis 1,9 Logs bei gemahlenem Hähnchen reduzierte.
Anwendungen	Salmonella-spezifischer Bakteriophage zur Kontrolle von Salmonella in gemahlenem Hähnchen.

Produktinformation

Aussehen	Flüssigkeit
Zusammensetzung	Ein Cocktail aus mehreren Stämmen von Salmonella-Phagen. Salmonella enteritidis, Salmonella enterica usw.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	100ml/Flasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem belüfteten, kühlen, trockenen Ort bis zu 12 Monate lagern.