



CHEMUNEX[®] D-COUNT[®]

微生物迅速検出システム



PIONEERING DIAGNOSTICS

CHEMUNEX® D-COUNT® で実現する

収益性の向上と高品質維持の両立

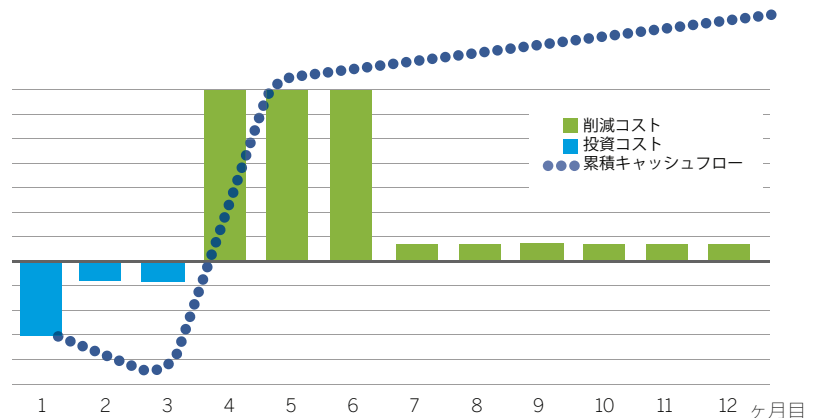
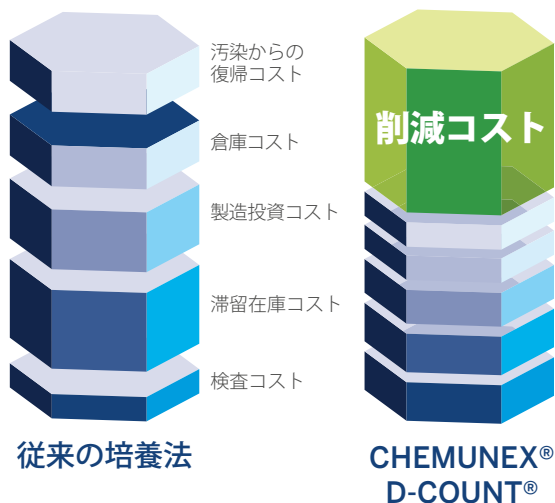
D-COUNT® は、製品中に含まれる微生物を検出するための迅速分析ソリューションです。

食品や化粧品など、幅広い産業における長年の経験に基づいた独自の技術で、夾雑物を含む製品中でも微生物を特異的に検出します。D-COUNT® は、"微生物の発育速度"というこれまでの微生物検査におけるボトルネックを解消し、品質管理試験に要する時間を短縮して、製造と物流における生産性の向上を可能にします。

迅速リリースによる在庫保有コストの削減



生産に係る様々なコストの削減による収益性の向上

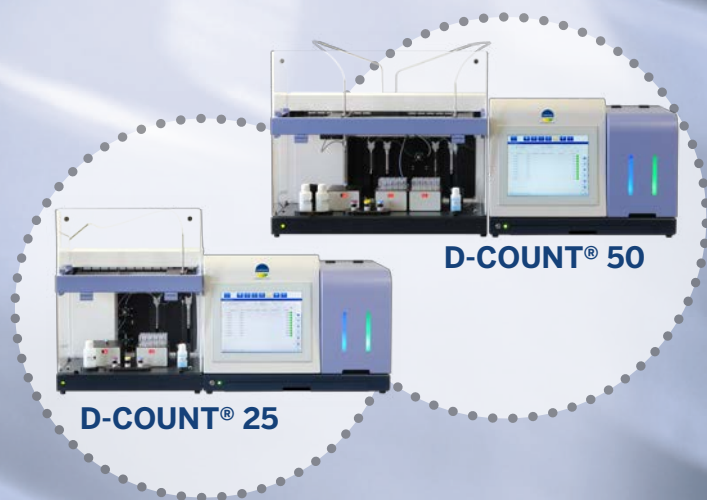


D-COUNT® による迅速な微生物検出は、製品の在庫や汚染復帰にかかるコストを削減し、収益性と品質の向上を実現します。

D-COUNT® によって製造から出荷までの生産に関連した様々なコストを削減することで、導入から**短期間で投資コストを回収**できます。

微生物検査の自動化と迅速化から波及する

製造プロセス全体への プラス効果



検査室 へのメリット

- ・プロセスと結果の質の標準化
- ・トレーサビリティの確保



品質部門 へのメリット

- ・迅速報告
- ・インシデントへの早期対応



製造 へのメリット

- ・リードタイムの短縮
- ・生産性の向上
- ・汚染事故への迅速対応



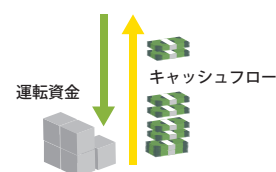
物流 へのメリット

- ・出荷までの期間を最大12日間削減
- ・保管エリアを最大20%削減
- ・製品の滞留コスト削減



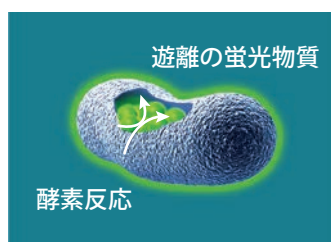
管理部門 へのメリット

- ・運転資本の削減
- ・キャッシュフロー改善



CHEMUNEX® D-COUNT® による

微生物の自動検出



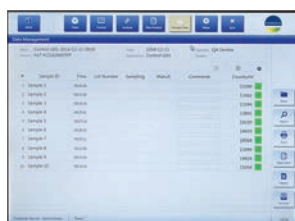
自動的な細胞ラベリング

D-COUNT® は細胞の生理活性を利用した蛍光染色技術で生菌のみを特異的に標識します。非蛍光基質が細胞内に取り込まれ、生菌がもつ酵素がそれを分解することによって蛍光物質が遊離し、細胞内に蓄積します。この染色工程は装置に試薬をセットするだけで自動的に行われます。



フローセルによる自動カウント

ラベリングされたサンプルは自動的にフローセルのなかに注入され、検出装置を通過するひとつひとつの物質に対して生菌か否かの判断を行い、カウントします。



ソフトウェアによる結果の自動管理

フローセルで検出されたシグナルが自動的に処理され、ソフトウェア上に微生物の有無またはサンプル中の生菌数が表示されます。結果はレポート印刷、データ出力、LIMS接続によるアウトプットが可能です。



CHEMUNEX® D-COUNT® 本体仕様

	CHEMUNEX® D-COUNT® 25	CHEMUNEX® D-COUNT® 50
		
サイズ	128 cm (W) x 61.5 cm (D) x 53 cm (H)	153.5 cm (W) x 60 cm (D) x 53 cm (H)
重量	75 kg	91 kg
入力電源電圧	アース付き単相 100 - 240 V AC (50/60 Hz)	アース付き単相 100 - 240 V AC (50/60 Hz)
消費電力	250 W	350 W
動作環境	18 - 28℃ / 30 - 80% (結露なし)	18 - 28℃ / 30 - 80% (結露なし)
コンピュータ仕様	Windows 10 コンピュータ埋め込み タッチスクリーン	Windows 10 コンピュータ埋め込み タッチスクリーン

CHEMUNEX® D-COUNT® は、原材料や製造用水、様々な最終製品の微生物検査に対応しています。

化粧品



最終製品例

- ・基礎化粧品
- ・メイクアップ化粧品
- ・パーソナルケア製品

アプリケーション例

- 化粧品の無菌テスト

検出感度	製品中の微生物 1 個～ (専用培地での前培養が必要)
測定時間	75 分 / 48 サンプル
製品	シャンプー、クリーム、 ローション、原材料、パウダー等

乳製品



最終製品例

- ・ヨーグルト、発酵乳製品
- ・UHTミルク
- ・ベジタブルミルク

など

アプリケーション例

- 発酵乳製品の酵母検出テスト

検出感度	容器内の微生物 1 個～ (製品の前培養が必要)
測定時間	75 分 / 48 サンプル
製品	ヨーグルト、 ギリシャヨーグルト等

飲料



最終製品例

- ・飲料水や果汁飲料
- ・お茶、コーヒー
- ・エネルギー飲料
- ・果汁濃縮液

など

アプリケーション例

- 飲料製品の無菌テスト

検出感度	ボトル内の微生物 1 個～ (製品の前培養が必要)
測定時間	105 分 / 48 サンプル
製品	果汁飲料、ソフトドリンク等

製造販売元

バイオメリュー・ジャパン株式会社 産業事業本部

〒107-0052 東京都港区赤坂二丁目17番7号 赤坂溜池タワー2F
<http://www.biomerieux.co.jp>

営業関連のお問い合わせ Tel: 03 6731 9030 ・ Fax: 03 6834 2667
 学術的なお問い合わせ Tel: 0120 022 328