

# Y-Blue

## Surface Protein Contamination Detection Kit

**"Y-Blue" เป็นตัวช่วยในการควบคุม และติดตามคุณภาพมาตรฐานการผลิต ตั้งแต่กระบวนการผลิตส่งถึงมือผู้บริโภค "Quality and safety form farm to table"**

**แนะนำผลิตภัณฑ์ชุดทดสอบโปรตีนตกค้าง บนพื้นผิวสัมผัสอาหารแบรนด์ "Y-Blue"**

ชุดทดสอบนี้ใช้ในการตรวจการปนเปื้อนทางชีวภาพ (โปรตีน) ที่ตกค้างบนพื้นผิวสัมผัสอาหารได้ทันที ให้ผลรวดเร็ว ใช้งานง่าย แม่นยำ สามารถช่วยให้ผู้ประกอบการในสายการผลิตของโรงงานอุตสาหกรรม หรือธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร อาหารแปรรูป หรืออาหารแช่แข็ง สามารถควบคุมการทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อความปลอดภัย และมาตรฐานสินค้าก่อนถึงมือผู้บริโภค

**เพราะลูกค้าเป็นคนสำคัญ ให้ "Y-Blue" เป็นสื่อกลาง แสดงความใส่ใจของคุณที่มีต่อลูกค้า**

**"Higher sensitivity  
Easy to interpret  
Faster results  
Eco-friendly"**

### คุณสมบัติที่เหนือกว่าของ "Y-Blue"?

1. ความไว (sensitivity) ที่ถูกพัฒนาให้สูงขึ้น โดยสามารถตรวจวัดปริมาณโปรตีนได้ที่ 50 ไมโครกรัม (ต่ำที่สุดถึง 1 ไมโครกรัม)
2. ใช้เวลาในการทดสอบน้อย และให้ผลลัพธ์จากการเปลี่ยนสีของปฏิกิริยารวดเร็วภายใน 5 นาที
3. สีของปฏิกิริยาที่เกิดขึ้น สามารถมองเห็นได้ชัดเจนด้วยตาเปล่า อีกทั้งระดับสีสอดคล้องกับปริมาณโปรตีนตกค้าง
4. การดีไซน์ของบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองการใช้งานให้ง่ายขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการอ่านสีเทียบกับแถบสีของแท่นบรรจุภัณฑ์ หรือสะดวกต่อการใช้ในสายการผลิต
5. ไม่ต้องใช้อุปกรณ์เพิ่มเติม เช่น อุปกรณ์ในการบ่มให้เกิดปฏิกิริยา หรืออุปกรณ์ในการอ่านผลปฏิกิริยา



## ความสามารถในการตรวจวัดโปรตีนของชุดทดสอบ "Y-Blue"

ชุดทดสอบโปรตีนตกค้างบนพื้นผิวสัมผัสอาหาร "Y-Blue" มีประสิทธิภาพในการทดสอบโปรตีน โดยการทำปฏิกิริยาระหว่างน้ำยาและกรดอะมิโน ซึ่งสามารถตรวจหาโปรตีนได้ทั้งโปรตีนสัตว์ และโปรตีนพืช



1. โปรตีนจากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู วัว ไก่ ปลา และอาหารทะเล เป็นต้น



2. โปรตีนในน้ำนมวัว เช่น นมจืด นมข้นหวาน นมข้นจืด เป็นต้น



3. โปรตีนในขนมคบเคี้ยว เช่น มินฝรั่งกรอบ มินฝรั่งทอกรอบ ขนมขบเคี้ยวปรุงรส เป็นต้น



4. โปรตีนจากผลิตภัณฑ์ถั่ว เช่น ถั่วลิสง ถั่วอัลมอนต์ ฝัสดู และ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ เป็นต้น



5. โปรตีนในน้ำนมถั่ว เช่น น้ำเต้าหู้ น้ำเต้าหู้สกัดเย็น นมถั่วเหลือง เป็นต้น

## "Y-Blue" ใช้งานง่ายเพียง 3 ขั้นตอน

1.



ป้ายพื้นผิวด้วยไม้ swab ในพื้นที่ 10x10 ตร.ซม. ตามแนวตั้ง แนวนอน และแนวทแยงมุม

2.



จุ่มไม้ swab ลงในน้ำยา หมุนไม้ swab ในน้ำยา เป็นระยะเวลา 5 วินาที

3.



อ่านผลปฏิกิริยาที่เกิดขึ้น ภายใน 5 นาที โดยเทียบสีกับแถบสีที่แท่นบรรจุน้ำยา

## การแปลผลชุดทดสอบ "Y-Blue"



สีน้ำตาล

ปริมาณโปรตีน ตกค้าง น้อยกว่า 10 ไมโครกรัม



สีเทา

ปริมาณโปรตีน ตกค้าง ตั้งแต่ 10 ถึง 49 ไมโครกรัม



สีฟ้า

ปริมาณโปรตีน ตกค้าง มากกว่า หรือเท่ากับ 50 ไมโครกรัม



*If it's clean, "Y-BLUE" still brown.  
If it's dirty, "Y-BLUE" turns blue.*