



## TransFast® – Getränkeschädlinge schneller nachweisen

TransFast® – die schnelle kulturelle Methode für den qualitativen Nachweis von Hefen, Schimmelpilzen, Milch- und Essigsäurebakterien in Getränken bei einem pH < 4,5

WE BRING IDEAS TO LIFE.



# TransFast® – Getränkeschädlinge schneller nachweisen

TransFast® ist die schnelle kulturelle Methode für den qualitativen Nachweis von Hefen, Schimmelpilzen, Milch- und Essigsäurebakterien in Getränken bei einem pH < 4,5. Das TransFast®-System ist für die Analyse von Fertiggetränken, Getränkegrundstoffen, Fruchtkonzentraten sowie von Spülwasserproben oder Membranfiltratproben geeignet.

## TransFast® – das System

Während klassische Medien als Agar in Petrischalen gegossen werden, ist das Trägersystem bei TransFast® ein transparentes Gel. Die meist vorangereicherte Untersuchungsprobe wird zusammen mit dem Gel in ein durchsichtiges Röhrchen gefüllt und inkubiert. Je nach Keimbelastung sind erste Befunde nach 24 Stunden erkennbar. Ferner wird durch Herabsetzen der Diffusionsgrenze im Gel das Wachstum der Keime aufgrund verbesserter Nährstoffversorgung zusätzlich gefördert. Das Ergebnis ist ein weit umfassender Nachweis bei geringerer Bebrütungszeit.

Eine weitere Innovation ist ein Inkubationsschrank mit Innenbeleuchtung. Durch die direkte Ausleuchtung der transparenten Probe sind mögliche Kontaminationen im Bruchteil einer Sekunde auswertbar. Bakterien, Hefen und Schimmelpilze, jeder Getränkeschädling hat sein eindeutiges Erscheinungsbild. Zeitaufwendiges Handling mit Petrischalen entfällt!

## TransFast® – die Benefits

Das speziell entwickelte System verkürzt sowohl die Bebrütungszeit als auch die Zeit des Auswertens. Anstelle des Agars ermöglicht ein flüssiges und transparentes Gel schnellstes Wachstum von getränkeschädlichen Keimen durch die Herabsetzung der Diffusionsgrenze.

### A. TransFast® – sofortige Anwendung

TransFast® steht als gebrauchsfertiges Medium zur Verfügung. Das Anlegen der Probe ist sofort möglich. Ein Verflüssigen und Temperieren des Mediums entfällt.

### B. TransFast® – schnelle Ergebnisse

Der Nachweis von Hefen, Schimmelpilzen oder Bakterien in alkoholfreien Getränken dauert ca. 96 Stunden. Diese Zeit kann mit TransFast® von Döhler um mindestens 24 Stunden verkürzt werden. Kontaminationen sind teilweise schon am ersten Tag erkennbar.

### C. TransFast® – augenblickliche Auswertung

Spurenkontaminationen in den transparenten Proben sind dank der Hintergrundbeleuchtung auf den ersten Blick erkennbar. Dies dauert im Vergleich zur Auswertung von Petrischalen nur noch einen Bruchteil der Zeit. Eine mikroskopische Kontrolle kann das Ergebnis zusätzlich absichern.

### 1. TransFast® Bouillon (pH 6,1) Flüssiges Anreicherungsmedium



- Senkt das Risiko von falschen Negativaussagen
- Erhöht die Sicherheit durch Miterfassen von
  - obligaten und potentiellen Keimen
  - langsam wachsenden Keimen wie Schimmelpilzen
  - Spurenkontaminationen, gerade in hochviskosen Produkten
  - geschädigten Zellen
- Erhöht die Nachweissicherheit durch großes Probevolumen
- Minimiert die Vorbereitungszeit, da gebrauchsfertig
- Spart mind. 2 Tage im Vergleich zur direkten Bebrütung von Fertiggetränken

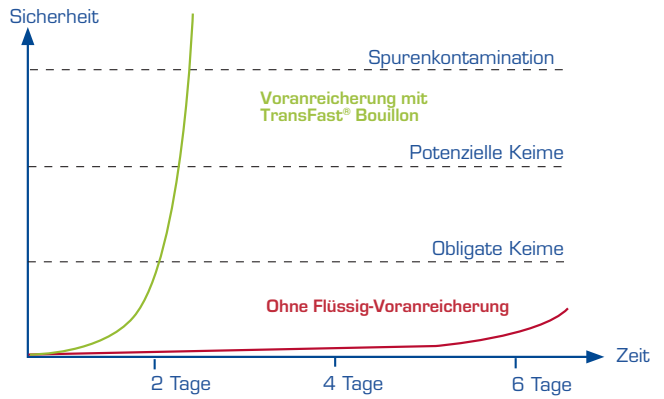
### 2. TransFast® Gel (pH 4,3) Qualitatives Nachweismedium



- Gebrauchsfertiges Gel ersetzt zeitaufwendiges Verflüssigen des konventionellen Agars
- Flüssiges Medium gewährt optimalen Nährstofftransport und forciert das Keimwachstum
- Auswertung innerhalb von Sekunden durch einfaches Screening → Transparenz ermöglicht eine makroskopische Auswertung mittels Durchleuchtung der Probe
- Erste Ergebnisse bereits nach 24 h möglich, finale Ergebnisse nach 48 h, mit Anreicherung nach ca. 72 h
- Kein aufwendiges Training von Fachpersonal

## TransFast® – das Nachweisspektrum

Die konventionelle Bebrütung einer Produktprobe identifiziert lediglich obligate Keime. Mit der Anreicherung einer Produktprobe in TransFast® Bouillon und anschließender Überführung in TransFast® Gel werden obligate, potenzielle, langsam wachsende und geschädigte Zellen nachgewiesen.



## TransFast® – die Anwendung

TransFast® – die Anwendung	Brauchwasser	Fertiggetränk		Rohware
	Spülwasser	Klare Produkte (< 10 % Saft)	- Klare Produkte (> 10 % Saft) - Trübe Produkte	Grundstoff Fruchtsaftkonzentrat
TransFast® Bouillon	-	-	200-ml-Probe + 50 ml TF-Bouillon	30-40-g-Probe + 80 ml TF-Bouillon
TransFast® Gel	20-ml-Probe + 50 ml TF-Gel	5-ml-Probe + 50 ml TF-Gel	1-ml-Probe angereichert + 50 ml TF-Gel	1-ml-Probe, angereichert + 50 ml TF-Gel
Inkubation	28 °C, 24-48 h	28 °C, 24-48 h	28 °C, 24-72 h	28 °C, 24-72 h

## 3. TransFast® Incubation Light Box



## Positivbefunde nach 1 Tag



Milchsäurebakterien



Essigsäurebakterien



Schimmel



Hefe

- Kontaminationen werden auf den ersten Blick erkennbar.
- Die Hintergrundbeleuchtung erleichtert die augenblickliche Auswertung.
- Jede Keimgruppe lässt sich durch ihre eigene, charakteristische Trübung makroskopisch erkennen.
- Permanentes Monitoring ohne Aufwand
- Modular im Aufbau bis zu 4 Lightboxen übereinander

## TransFast®-Produktportfolio

Artikelbezeichnung	Artikelnummer	Verpackungsinhalt
TransFast® Bouillon	2.04727.782	9 x 250-ml-Flasche/Box
TransFast® Gel	2.04731.782	9 x 250-ml-Flasche/Box
TransFast® Röhrchen (75 ml, steril)	2.04730.001	100 Stück/Beutel
TransFast® Incubation Light Box	4.40000.000	Größe: 135 x 18 x 16 cm (B x H x T)

WE BRING IDEAS TO LIFE.