

装置の概要

【型式等】

- 装置名称：ストマッカー
- メーカー：(株)オルガノ
- 型式：80型

【仕様】

- サンプル容量：5g / 45ml滅菌水
- 懸濁時間：30秒,60秒,120秒,無制限(4段階)
- 懸濁スピード：ロウ,ノーマル,ハイ(3段階)



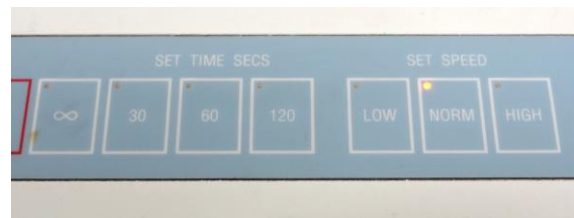
固体食品の混釈ができます！

【装置の特徴】

- この機器を使用することにより、農産物や食品に含まれる微生物数を計数することができます。
- 検体の食品が、別に培養操作を行うことで、腐敗しているか調べることができます。
- 固体の食品も均一に混釈でき、微生物を測定することができます。

【主な用途】

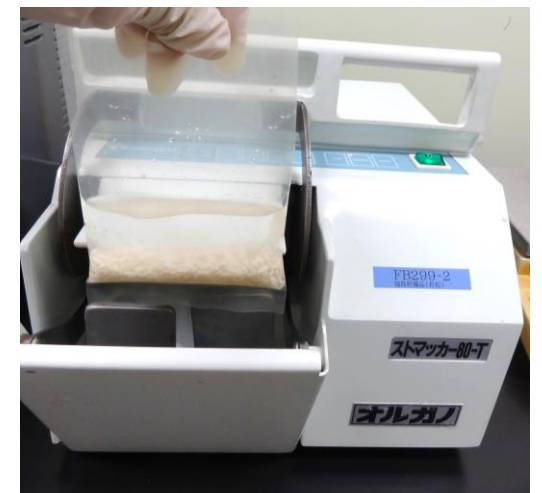
- 食品の微生物腐敗の確認
- 農産物などからの微生物分離
- 食品加工品の賞味期限の設定
etc...



懸濁時間とスピード設定



ストマッカー内部



検体と滅菌水のセット様子

料金・問い合わせ先

	区分	単位	料金(円)
設備 使用	ストマッカー (80型)	1時間ごと	200
依頼 試験	—		

〒965-0006

会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 8 8 番 1

TEL : 0242-39-2977 (醸造・食品科)

FAX : 0242-39-0335

併せて使うと効果的です！



クリーンベンチ
(300円/時間)



CO2インキュベーター
(420円/時間)

○その他の施設・設備は、福島県ハイテックプラザ 施設・設備データベースからご覧いただけます。

福島県ハイテックプラザ

Industrial Technology Institute
Fukushima Prefectural Government

(令和6年4月)