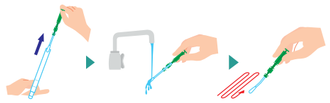
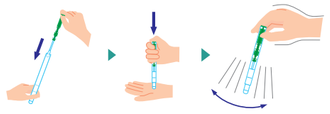
測定

● LuciPac A3 Surface的使用方法

STEP 1 取樣
用自來水潤濕LuciPac棉棒，
塗抹檢測現象。



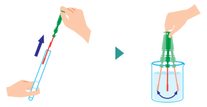
STEP 2 反應
將棉棒插回試管主體按至底部，
反覆搖晃使試管中部的液體搖落，溶解粉末試劑。



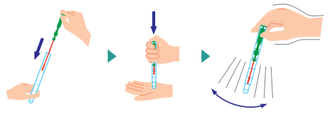
STEP 3 測定
將LuciPac放入Lumitester的
檢測機內進行測試。

● LuciPac A3 Water的使用方法

STEP 1 取樣
將取樣棒浸入水或液體中，並輕輕搖晃。



STEP 2 反應
將取樣棒插回試管主體按至底部，
反覆搖晃使試管中部的液體搖落，
溶解粉末試劑。



STEP 3 測定
將LuciPac放入Lumitester的
檢測機內進行測試。

分析

通過軟體持續關注多個檢測點的測試情況

連接軟體後自動分析檢測結果，檢測數據的曲線圖、合格率分析圖也會自動完成，可對數據進行持續分析。

聯接

雲端互聯、統一管理多據點的檢測數據

數據保存於雲端後，可實現數據共享。隨時隨地都可進行確認，可快速發現問題並及時對應。

■Lumitester Smart　商品代碼：61234

測 定 時 間：10 秒
數 據 單 位：RLU（Relative Light Unit）
電　　源：兩顆3號AA鹼性電池或兩顆3號AA線氫充電電池
附　屬　件：兩顆3號AA鹼性電池、清潔棒、USB傳輸線、掛繩、簡易手冊

龜甲萬百歐凱米發株式會社
（Kikkoman Biochemifa Company）

東　京　〒105- 0003 東京都港區西新橋2-1-1
TEL 03-5521-5490　FAX 03-5521-5498
Email biochemifa@mail.kikkoman.co.jp

※ 本產品彩頁所登載的內容可能因廠家變動而隨時更新，敬請見諒。
© 2019 Kikkoman Corp.（1513Q181201）

試劑 LuciPac

LuciPac A3 Surface　商品代碼：60361　100支/包
LuciPac A3 Water　商品代碼：60365　100支/包

保存條件：2-8℃（切勿冷凍）
使用期限：生產日期起15個月

※ 未開封時、25℃情況下14天、30℃情況下5天可保證品質。
※ LuciPac A3是Lumitester Smart / P-D30/ PD-20的專用試劑，其他公司的機器不能使用。
「Lumitester」和「LuciPac」是龜甲萬集團在日本和海外的註冊商標。

力爭實現零食物中毒事故

Lumitester Smart

ATP ＋ADP ＋AMP

ATP螢光檢測法（A3法）

僅需3步
操作簡單

上傳雲端
實現數據共享

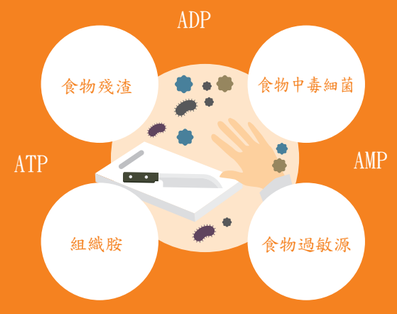
連接軟體
自動完成數據分析

太鼎生物科技有限公司
BioPioneer Tech CO., Ltd.
biopioneer.com.tw
TEL: 02-8660-9496
FAX: 02-8660-9342

運用ATP螢光檢測(A3法)可確認食品加工現場中各種潛在的風險，以便盡早發現問題、解決問題，力爭實現零食物中毒事故！

食品生產現場潛在風險

食品生產現場潛在著病毒、引起食物中毒的細菌等肉眼看不見的風險。這些風險可以通過清洗烹飪工具、手部清洗來降低。



Lumitester Smart

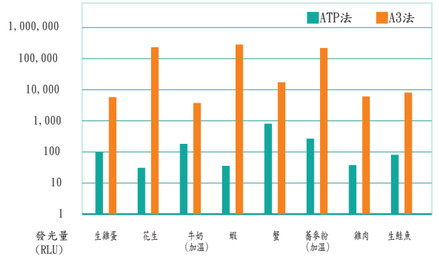
使用 Lumitester、任何人都可以運用A3法簡單輕鬆地進行清洗度檢查。

● ATP螢光檢測

ATP螢光檢測（A3法）是將ATP、ADP、AMP作為污垢指標，通過ATP+ADP+AMP總量來確認清洗度的快速檢查。

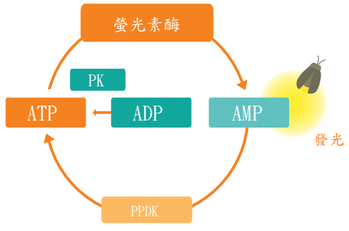
● ATP螢光檢測(A3法)的特性

ATP螢光檢測（A3法）的檢查對象不僅針對細菌、還可對不在細菌檢查範圍內但引起細菌繁殖的食品殘渣的ATP+ADP+AMP量進行檢測，是一種不僅能檢測ATP，連同ADP、AMP也能檢測出的高靈敏度檢測。



● ATP螢光檢測（A3法）測定原理

ATP螢光檢測（A3法）中的ATP與螢光素酶反應產生發光量，AMP與PPDK反應轉化成ATP，
ADP與PK反應也轉化成ATP，
A3法檢測的是ATP＋ADP＋AMP的總量。



※PK（丙酮酸激酶）:將ADP轉換成ATP的酶。
※PPDK（丙酮酸磷酸雙激酶）:將AMP轉換成ATP的酶。

有關 ATP, ADP, AMP
ATP（三磷酸腺苷）是所有生物進行能量代謝所必備的物質。ADP（二磷酸腺苷）和 AMP（一磷酸腺苷）是由 ATP 經過加熱、發酵或酶反應等變化而來的物質。

運用舉例

提高清洗度做起，助力提高衛生意識、建立HACCP管理體系。

在日本，從店鋪到生產工廠有很多客戶使用我們的Lumitester・LuciPac進行清潔度檢查。
ATP螢光檢測（A3法）操作簡單、任何人都可進行檢查，可以通過數值瞭解到潛在的風險，對於提高衛生意識很有幫助。
很多客戶都將其作為建立HACCP管理體系第一步的輔助工具。

餐廳

配餐中心

食品生產線

● 檢查場所不同基準值不同

檢測結果超過管理基準值則表明有清洗不徹底的可能、管理基準值根據現場情況不同可自行設定，建議根據現場的衛生改善狀況定期對基準值進行調整。

檢查場所（例）	管理基準值（RLU）
手指	2,000
烹飪台・水槽・笸籮・菜刀・冰箱（把手）等	200
砧板・冰箱(內置架)・輸送帶表面(樹脂材質)等	500

※ RLU 是 ATP 數據單位相對發光量 Relative Light Unit 的縮寫。ATP螢光檢測的發光量用RLU來表示。