



- ใช้ทดสอบความสม่ำเสมอของเกล็ดและไอโอดีน
- มีปริมาณไอโอดีนตามมาตรฐานหรือไม่
- มีความแม่นยำสูง
- ขนาดบรรจุ 80 Test/Set



- ตรวจสอบдексามเมทาโซน (Dexamethasone) และเพรดนิโซโลน (Prednisolone) ที่ปนเปื้อนในยาแผนโบราณ
- ใช้สะดวกและรวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ
- ใช้ประโยชน์ในงานวินิจฉัยและบำบัดรักษาผู้ป่วยที่รับประทานยาที่ผสมสารสเตียรอยด์
- ขนาดบรรจุ 1 ,10 และ 20 Test/Set



- ใช้ตรวจน้ำมันทอดอาหารได้ 9 ชนิด
- ชุดทดสอบนี้ไม่มีการรบกวนจากเครื่องปรุงรสที่ผสมในอาหาร
- สามารถตรวจสอบน้ำมันที่อุณหภูมิห้องและน้ำมันอุ่นที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียสบรรจุ
- ขนาดบรรจุ 25 Test/Set



- สามารถตรวจสอบกรดอะซีติก ในน้ำส้มสายชูในระดับปริมาณที่น้อยกว่า 4 % ระหว่าง 4-7% และมากกว่า 7%
- ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้คือ 0.4 กรัมต่อมิลลิลิตร
- ขนาดบรรจุ 30 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบเบื้องต้นว่าน้ำแข็งมีการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มเกินมาตรฐานหรือไม่
- ลดความเสี่ยงสาเหตุอาหารเป็นพิษ
- โคลิฟอร์มต่ำสุดที่สามารถตรวจได้คือ 1 ตัวต่อน้ำ 1 มิลลิลิตร
- ขนาดบรรจุ 20 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบเบื้องต้นว่าอาหารมีการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มเกินมาตรฐานหรือไม่
- ลดความเสี่ยงสาเหตุอาหารเป็นพิษ
- โคลิฟอร์มต่ำสุดที่สามารถตรวจได้คือ 10 ตัวต่อน้ำ 1 กรัม
- ขนาดบรรจุ 30 Test/Set



- สามารถตรวจสอบสารฟอกขาวชนิดโซเดียมไฮโดซัลไฟต์
- ใช้เวลาน้อยในการตรวจสอบ
- สามารถตรวจสอบได้ทั้งในผักผลไม้และผลิตภัณฑ์จากสัตว์
- ระดับต่ำสุดที่ตรวจสอบได้ 0.05 %
- ขนาดบรรจุ 100 Test/Set



- สามารถตรวจสอบน้ำสัมผัสชุปโลมตามร้านค้า ร้านอาหาร เพื่อความสบายใจของผู้บริโภค
- ทราบผลได้อย่างรวดเร็ว
- ลดโอกาสเสี่ยงต่อการเกิดโรคกระเพาะ
- ขนาดบรรจุ 100 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบกรดซาลิซิลิกในอาหาร
- รวดเร็ว ง่ายทันที
- ระดับต่ำสุดในการตรวจสอบ 100 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ขนาดบรรจุ 50 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบความกระด้างในน้ำ
- ใช้สะดวกและรวดเร็ว ง่ายทันที
- ใช้ได้ทั้งน้ำบรรจุฝาปิดสนิท น้ำประปา น้ำบาดาน
- ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้ 1 มิลลิกรัมต่อลิตร
- ขนาดบรรจุ 30 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบหาปริมาณไอโอดีนในเกลือ
- ลดโอกาสเสี่ยงของการเกิดโรคขาดสารไอโอดีนหรือได้รับไอโอดีนมากเกินไป
- ระดับต่ำสุดที่ตรวจสอบได้ 2 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม
- ขนาดบรรจุ 60 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบปริมาณแบคทีเรียในอาหารเกินมาตรฐานหรือไม่
- ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ
- ระดับต่ำสุดที่ตรวจสอบได้ 10 ตัวต่ออาหาร 1 กรัม
- ขนาดบรรจุ 12 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบปริมาณฟอร์มาลีนในอาหารสด
- ลดความเสี่ยงของการเกิดอาการท้องเสีย อาเจียน หมดสติ ซึ่งเกิดจากการรับสารฟอร์มาลีนเข้าสู่ร่างกาย หากรับในปริมาณมากอาจถึงแก่ชีวิตได้
- ระดับต่ำสุดที่ตรวจได้ 0.5 มิลลิกรัมต่อ 1 กิโลกรัม
- ขนาดบรรจุ 1 Test/Set



- ใช้วิเคราะห์ยาปฏิชีวนะและจุลชีพตกค้างในเนื้อ และเครื่องในสัตว์
- ไม่ต้องใช้เครื่องมือเฉพาะทางที่ราคาแพง
- ใช้เวลาเพียง 3 ชั่วโมงในการวิเคราะห์ผล
- มีความถูกต้อง 95.9% ความไว 92.6% ความจำเพาะ 96.9% สามารถตรวจสอบยาปฏิชีวนะตกค้างได้อย่างน้อย 12 ชนิด



- ใช้วิเคราะห์ยาปฏิชีวนะและจุลชีพตกค้างในผลิตภัณฑ์นม
- ไม่ต้องใช้เครื่องมือเฉพาะทางที่ราคาแพง
- มีความถูกต้อง 91.7% ความไว 100% ความจำเพาะ 90.5% สามารถตรวจสอบยาปฏิชีวนะตกค้างอย่างน้อย 12 ชนิด
- ขนาดบรรจุ 50 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบปริมาณของยีสและเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม
- ใช้ได้กับอาหาร เครื่องดื่มปิดฝาสนิท เครื่องดื่ม รถเข็น หาบเร่ แผงลอย ตักขาย หรือ เครื่องดื่มแบบแห้ง เช่น เครื่องดื่มจาก ใบ ก้าน ดอก หรือ เป็นผงขง
- ขนาดบรรจุ 5 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบการเจือปนของสารซัลไฟต์ในอาหาร
- ใช้เวลาในการตรวจสอบน้อย
- ระดับตรวจสอบต่ำสุดที่ 150 ppm ของโซเดียมซัลไฟต์
- ขนาดบรรจุ 50 Test/Set



- ใช้ตรวจสอบการปนเปื้อนของสีสังเคราะห์ในอาหาร เป็นสาเหตุที่ส่งผลให้ประสิทธิภาพการทำงานของลำไส้ลดลง ท้องเสีย ร่างกายดูดซึมอาหารไม่เพียงพอ
- สามารถใช้ทดสอบกับ ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ รวมไปถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์
- ขนาดบรรจุ 20 Test/Set