



বিসিএসআইআর (সাইন্স ল্যাবরেটরী) উদ্ভাবিত স্বল্প মূল্যের সনাক্তকরণ কিটস দিয়ে এখন ঘরে বসেই পরীক্ষা করে নিতে পারেন খাদ্য দ্রব্যে মেশানো ফরমালিন

মাছে ফরমালিন সনাক্তকরণ কিট

ব্যবহার পদ্ধতিঃ

মাছে ফরমালিন সনাক্তকরণ কিট বক্সের ভিতরে পরীক্ষার জন্য তিনটি দ্রবন, একটি ড্রপার, তিনটি গ্লাস টিউব এবং একটি ব্যবহারবিধি সরবরাহ করা হয়েছে। ফরমালিন পরীক্ষার জন্য মাছটিকে অল্প পানি দিয়ে ভালো করে ধুয়ে নিতে হবে। ড্রপারের সাহায্যে ২ ড্রপার(২.৫মি.লি) মাছ ধোয়া পানি একটি টিউবে নিয়ে পর্যায়ক্রমে ৩০ সেকেন্ড অন্তর দ্রবন-১, দ্রবন-২ এবং দ্রবন-৩ থেকে ১৫ ফোঁটা করে দিতে হবে। তৃতীয় দ্রবন দেওয়ার পরে যদি টিউবের পানির রং পরিবর্তিত হয়ে গোলাপী অথবা লাল রং হয় তাহলে বুঝতে হবে মাছে ফরমালিন আছে। আর যদি রং অপরিবর্তিত থাকে তাহলে বুঝতে হবে মাছে ফরমালিন নেই। একটি কিট বক্স দ্বারা প্রায় ৩০ টি নমুনা পরীক্ষা করা যায় এবং নির্ণয় মাত্রা ৫ পিপিএম



মূল্যঃ ২৫০ টাকা

প্রাপ্তিস্থানঃ পরিচালকের দপ্তর,
আইএফএসটি
বিসিএসআইআর, ঢাকা।

দুধে ফরমালিন সনাক্তকরণ কিটঃ

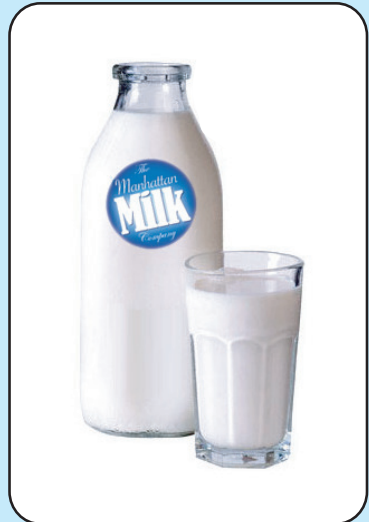
ব্যবহার পদ্ধতিঃ

দুধে ফরমালিন সনাক্তকরণ দ্রবন বক্সের ভিতরে পরীক্ষার জন্য একটি দ্রবন ও একটি চামচ এবং বক্সের গায়ে ব্যবহারবিধি সরবরাহ করা হয়েছে। ফরমালিন পরীক্ষার জন্য এক চামচ দুধ নিয়ে ৪-৫ ফোঁটা দ্রবন দিয়ে কিছুক্ষণ (৪-৫ মিনিট) অপেক্ষার পর যদি দুধের রং পরিবর্তিত হয়ে বক্সের গায়ের চিহ্নিত বেগুনী রং ধারণ করে তাহলে বুঝতে হবে দুধে ফরমালিন আছে। আর যদি রং বেগুনী না হয় তাহলে বুঝতে হবে দুধে ফরমালিন নেই। একটি কিট বক্স দ্বারা প্রায় ৫০ টি নমুনা পরীক্ষা করা যায় এবং নির্ণয় মাত্রা ৫ পিপিএম।



মূল্যঃ ১০০ টাকা

প্রাপ্তিস্থানঃ পরিচালকের দপ্তর,
আইএফএসটি
বিসিএসআইআর, ঢাকা।



বাংলাদেশ বিজ্ঞান ও শিল্প গবেষণা পরিষদ (বিসিএসআইআর)

ডঃ কুদরত-এ-খুদা সড়ক, ধানমন্ডি, ঢাকা-১২০৫, বাংলাদেশ। visit www.bcsir.gov.bd for details প্রচারেঃ বিসিএসআইআর কর্তৃপক্ষ