



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

La determinazione dello stato igienico delle uova utilizzate per la preparazione degli ovoprodotti si basa sull'analisi di indicatori termostabili del metabolismo microbico, quali l'acido lattico. La carica batterica totale, infatti, non rappresenta un indice idoneo in quanto subisce una riduzione a seguito del trattamento di pastorizzazione. Per garantire che la manipolazione delle uova e degli ovoprodotti prima del trattamento avvenga nel rispetto dell'igiene, il **REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004** stabilisce che il tenore di acido lattico non deve essere superiore a 1000 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.

REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): Derivato fenolico - Tampone fosfato.
R2 (in flacone): Lattato ossidasi - Perossidasi.
POLIMERO (in flacone): per il trattamento del campione.

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 505 nm.
Tempo di analisi: 8 minuti.
Sono possibili sessioni di analisi con più campioni fino ad un massimo di 14.
Possibilità di calibrazione allineando il test a valori di riferimento.

PRINCIPIO DEL TEST

L'acido L-lattico reagisce, per via enzimatica, con un derivato fenolico e induce la formazione di un complesso color rosa la cui intensità, misurata a 505 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di ac. L-lattico nel campione. Il risultato viene espresso in ppM. **Il metodo innovativo CDR semplifica e velocizza la procedura ufficiale, sia riguardo alla preparazione del campione che nell'esecuzione dell'analisi.**

CAMPIONE

Misto d'uovo trattato con polimero. Bastano un paio di minuti di contatto tra uovo e polimero per ottenere la precipitazione delle proteine. Il campione, una volta centrifugato, può essere analizzato. Il metodo CDR di preparazione del campione è estremamente innovativo.
Tempo stimato per la preparazione del campione: circa 5 minuti. Non si utilizzano sostanze tossiche e non necessita la vetreria. Inoltre è possibile eseguire sul campione così preparato anche l'analisi dell'acido D-3-idrossibutirrico.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300385 (100 test)	10 µL	5-1050 ppM (mg/Kg)
*300388 (20 test)		

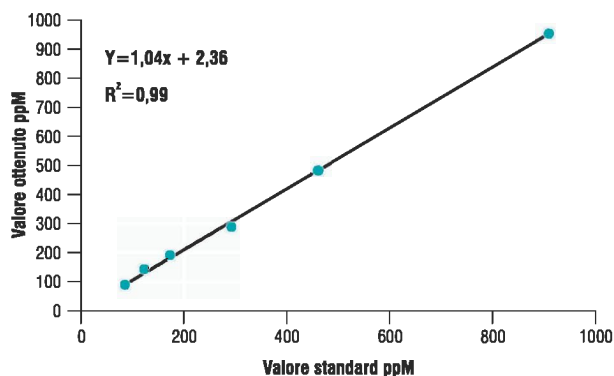
Accessori opzionali: Centrifuga digitale con rotore 4 X 15 ml da minimo 5000 giri/min.



PROVE DI RECUPERO

Sono state eseguite, nei laboratori CDR, prove di recupero utilizzando campioni di misto d'uovo addizionati a quantità note di standard. Il recupero è molto buono.

Aggiunta di standard al campione ppM	Valore ottenuto ppM
87	90
123	139
171	188
289	286
460	482
910	952



PROVE DI RIPETIBILITA'

Nei laboratori CDR sono state eseguite prove di ripetibilità ottenendo buoni risultati.

Test	Campione 1 ppM	Campione 2 ppM	Campione 3 ppM
1	88	171	478
2	90	180	480
3	87	175	471
4	91	180	486
5	90	179	475
MEDIA	89	177	478
DS	1,6	3,9	5,6
CV	1,8%	2,2%	1,2%

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORA	UNITÀ DI MISURA
1000 ppM	+/- 5%	CV <3%	R > 0,99	5 ppM	8 min	50	ppM

CDR FOODLAB