



FOODLAB / FOODLAB fat

SCOPO DEL TEST

I saponi sono sali di acidi grassi ottenuti dalla reazione degli acidi grassi liberi con la soda. Grazie alla loro solubilità in acqua ed insolubilità nell'olio, possono essere poi separati dal grasso con opportune procedure. Le industrie alimentari utilizzano questo procedimento per abbassare l'acidità di un grasso e migliorarne le caratteristiche organolettiche.

REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): miscela alcolica.
R2 (in flaconcino): cromogeno.

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 604 nm.
Tempo di analisi: lettura immediata. 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

I saponi in determinate condizioni di pH formano col bromofenolo una colorazione blu, la cui intensità, misurata a 604 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione dei saponi nel campione. **Il metodo innovativo CDR semplifica e velocizza la procedura ufficiale e grazie alle microquantità di campione utilizzate permette di estendere l'analisi a campioni di grasso di difficile estrazione.**

CAMPIONE

Olio: prelevare tal quale (olio di oliva, di semi, di nocciole, etc.).
Grasso solido: fondere a bagnomaria prima del prelievo (grassi animali, olio di palma, etc.).
Grassi estraibili: estrarre la parte grassa seguendo le indicazioni riportate nella metodica specifica (burro, panna, margarina, semilavorati, etc.).

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

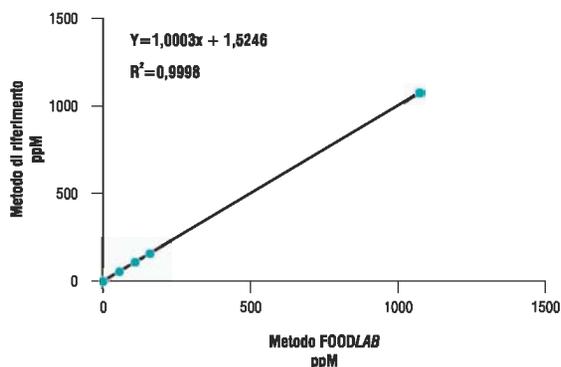
CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300175 (100 Test)	5 – 50 µL	5 – 1350 ppM
*300179 (10 Test)	secondo la sensibilità richiesta	



PROVE COMPARATIVE

Prove comparative tra la metodica di riferimento NGD C8-1976 (metodo per titolazione) e il metodo FOODLAB eseguite in un laboratorio di analisi accreditato SINAL. La correlazione è molto buona.

FOODLAB ppM oleato di sodio	Metodo di riferimento ppM oleato di sodio
<5	0
54	53
106	102
154	166
1079	1080



PROVE DI RIPETIBILITA'

Nei laboratori CDR sono state eseguite prove di ripetibilità su campioni di oli e di grassi ottenendo buoni risultati.

TEST	Campione 1 ppM oleato di sodio	Campione 2 ppM oleato di sodio	Campione 3 ppM oleato di sodio
Test 1	11,2	58,2	545
Test 2	11,9	57,3	534
Test 3	11,0	56,8	530
Test 4	11,7	55,2	532
Test 5	11,5	55,2	543
MEDIA	11,5	56,5	537
DS	0,36	1,32	6,76
CV	3,2%	2,3%	1,3%

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORA	UNITÀ DI MISURA
1350 ppM	+/- 5%	CV<5%	R>0,99	5 ppM	Immediato	70	ppM oleato di sodio

CDR FOODLAB