

DEFINIZIONE E SCOPO DEL TEST

L'Acido Lattico è il prodotto della fermentazione del lattosio ad opera principalmente dell'attività microbica. La sua concentrazione è correlata alla carica batterica totale. Quindi un' analisi chimica per la determinazione della concentrazione di acido lattico nel pomodoro rileva un utile indicatore del buono stato di conservazione dell'alimento. Inoltre la concentrazione di acido lattico nel pomodoro deve rientrare nei limiti di legge.

PRINCIPIO DEL TEST

Gli acidi D-lattico e L-lattico vengono ossidati per via enzimatica ad acido piruvico con la conseguente produzione di NADH. L'aumento dell'assorbanza, misurata a 366 nm in end-point, è direttamente proporzionale alla concentrazione di acido lattico nel campione. Il risultato viene espresso in ppm.

COMPOSIZIONE DEL KIT E DEI REAGENTI

- Codice *300250 - Il kit consente di effettuare 100 determinazioni e contiene:
10 x codice *300251 - Il kit consente di effettuare 10 determinazioni e contiene:
- R1: confezione con 10 provette pre-infiolate con 1 mL di tampone.
 - R1a: flacone con NAD⁺ in tampone.
 - R2: flacone con soluzione enzimatica

Per le indicazioni di pericolosità dei reagenti far riferimento alla scheda di sicurezza del prodotto.

Modalità di conservazione: I reagenti sono stabili fino alla data di scadenza. Conservare a **2-8°C**.

TRATTAMENTO - VOLUME DEL CAMPIONE - RANGE DI MISURA

Pasta lievitata:

Pesare 10 grammi di pasta in un bicchierino, agitare con agitatore magnetico per almeno 5 minuti
Filtrare il campione con apposito kit di filtrazione, prima del prelievo.

Analisi	Range di misura (ppm ac. lattico)	Volume di campione	Risoluzione	Accuratezza	Ripetibilità
Acido Lattico puree (D+L)	≈ 150 - 3500	100 µL	1 ppm	+/- 5%	CV <3%

Per campioni con valori di acido lattico maggiori del range di misura, utilizzare metà volume di campione (50 µL) e moltiplicare il risultato ottenuto per 2.