

DEFINIZIONE E SCOPO DEL TEST

L'acido lattico è prodotto dalla fermentazione dovuta all'attività microbica. La sua concentrazione dipende dalla conta batterica totale ed è un utile indicatore del buono stato di conservazione dell'impasto.

PRINCIPIO DEL TEST

L'acido lattico L/D è ossidato in ambiente alcalino da una reazione enzimatica e convertito a piruvato, che a sua volta produce NADH. L'aumento dell'assorbanza, misurata a 366 nm (end-point), è direttamente proporzionale alla concentrazione di acido lattico L/D nel campione.

COMPOSIZIONE DEL KIT E DEI REAGENTI

Codice *300250 - Il kit consente di effettuare 100 determinazioni e contiene:

- 10 confezioni del codice *300251.

Codice *300251 - Il kit consente di effettuare 10 determinazioni e contiene:

- R1: 10 provette pre-infiolate con 1 mL di tampone a pH 9.
- 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.

Validità dei reagenti: almeno 12 mesi.

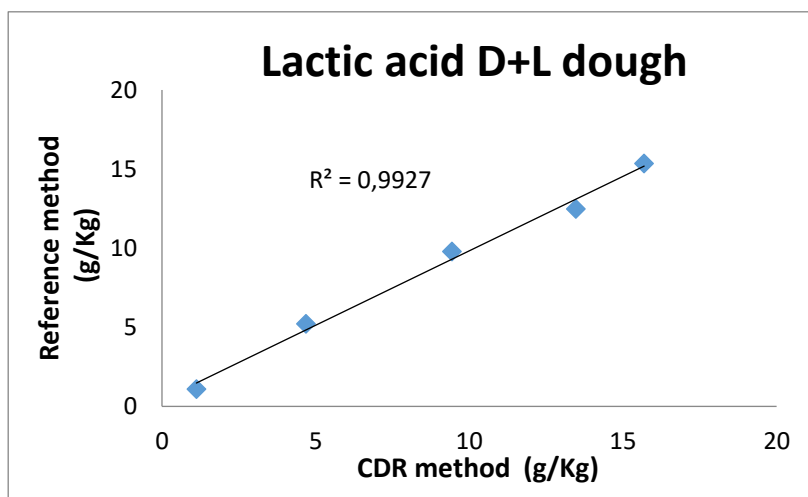
VOLUME DEL CAMPIONE - RANGE DI MISURA - ACCURATEZZA E LINEARITÀ

Pesare 10 grammi di pasta o sfarinato e aggiungere 100 grammi di acqua distillata (possono essere pesate quantità diverse mantenendo le proporzioni). Trattare il campione in Stomacher o con altro sistema di agitazione per 3 minuti. Centrifugare il campione per 5 minuti a 5000 giri.

Analisi	Range di misura (g/Kg di ac. lattico)	Volume del campione	Risoluzione (g/Kg di ac. lattico)	Ripetibilità (g/Kg di ac. lattico)
Acido lattico D+L impasto	1.0 – 16.0	20 µL	0.1	0.73

PROVE COMPARATIVE

La curva di calibrazione è stata fatta utilizzando soluzioni standard di acido lattico. L'andamento della curva conferma l'eccellente linearità del sistema su tutto il range di misura.



For *in-vitro* use only