

DEFINIZIONE E SCOPO DEL TEST

L'acido acetico 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

Acido acetico + ATP + PEP + NADH $\xrightarrow{\text{AK+PK+D-LDH}}$ ADP + Acido D-Lattico + NAD⁺

Attraverso una reazione enzimatica, l'acido acetico viene convertito in acido piruvico, che a sua volta reagisce con NADH producendo NAD⁺ e D-lattico. La diminuzione dell'assorbanza, misurata a 366 nm (end-point), della soluzione di NADH è proporzionale alla quantità di acido acetico presente nel campione.

COMPOSIZIONE DEL KIT E DEI REAGENTI

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

- 10 confezioni codice * _____.

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

- R1: 10 provette pre-infiolate con 1 mL di tampone.
- R1a: flacone con 0,6 mL di tampone.
- R2: flacone con 0,8 mL di 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 **-20 °C**.

Validità dei reagenti: almeno 6 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)	Volume del campione	Risoluzione (g/Kg)	Ripetibilità (g/Kg)
Acido acetico impasto	0.05 – 1.2	100 µL	0.01	0.05

PROVE COMPARATIVE

La curva di calibrazione è stata fatta utilizzando campioni con valori noti di acido acetico. L'andamento della curva conferma l'eccellente linearità del sistema su tutto il range di misura.

