

DEFINIZIONE E SCOPO DEL TEST

La verifica delle condizioni igieniche delle uova utilizzate nella preparazione dei prodotti a base di uova, si basa sull'analisi di indicatori del metabolismo microbico come l'acido lattico. La conta batterica totale non è un indice adatto poiché è ridotta dal trattamento di pastorizzazione. Per garantire che la manipolazione delle uova e dei prodotti a base di uova sia effettuata nel rispetto delle norme igieniche, il REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 stabilisce che il contenuto di acido lattico non deve essere superiore a 1000 mg / kg di sostanza secca.

PRINCIPIO DEL TEST

L'acido L-lattico reagisce, per reazione enzimatica, con un derivato fenolico e forma un complesso di colore rosa. L'assorbanza del complesso, letto a 505 nm è direttamente proporzionale alla concentrazione di acido L-lattico nel campione.

COMPOSIZIONE DEL KIT E DEI REAGENTI

Codice *300429 - Il kit consente di effettuare 100 determinazioni e contiene:

- 5 confezioni codice ***300428**.

Codice *300428 - Il kit consente di effettuare 20 determinazioni e contiene:

- R1: 20 provette pre-infiolate con 1 mL di soluzione tampone.
- R2: contagocce con 1,5 mL 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

Uovo liquido o albume: usare il campione tal quale.

Analisi	Range di misura (ppm)	Volume del campione	Risoluzione (ppm)	Ripetibilità (ppm)
Acido L-lattico Uova liquide	5.0 – 4000.0	10 µL	0.1	8
Acido L-lattico albume	5.0 – 1030.0	10 µL	0.1	13.8

PROVE COMPARATIVE

Il metodo CDR mostra un'ottima correlazione con il metodo ufficiale.

