

ALERT TOX: LATERAL FLOW TEST FOR ALLERGENS

I test AlertTox sono test basati sulla tecnologia Lateral Flow, e possono essere utilizzati per la determinazione qualitativa di allergeni specifici in alimenti, liquidi o superfici.

Sensibilità e specificità del test

La sensibilità del test può diminuire in caso di alimenti trattati termicamente o ricchi di grassi. Alcuni processi tecnologici di lavorazione del pesce, per es. la preparazione di surimi, provoca la scomparsa dell'allergene tropomiosina, il che potrebbe dare risultati non corretti. Se il test da risultati poco chiari, raccomandiamo di analizzare nuovamente il campione con un test quantitativo es. AlerTox Elisa.

| Kit | Referenza | LOD* |
|-------------------|-----------|--|
| AlerTox Crostacei | KT6126 | 7 ppm per il secco/ 33 ppm per il fresco |
| AlerTox Soia | KT6125 | 1 ppm |
| AlerTox Pesce | KT6131 | 0.35 ppm per il secco/ 1 ppm per il fresco |

Contenuto del kit

- 10 strisce impacchettate singolarmente
- 10 tubi in plastica con tappo giallo
- 125 mL di Buffer di estrazione
- 10 cucchiaini
- 20 pipette da 3 mL
- Manuale d'uso

Materiale necessario non fornito

- Un mortaio, un omogeneizzatore, un macinino o qualsiasi altro attrezzo atto a tritare il campione

Esecuzione del test

Il campione dev'essere ad una temperatura compresa tra i 18°C e i 35°C; l'analisi compiuta su campioni più caldi diminuisce la sensibilità del test; non è possibile analizzare campioni bollenti.

Procedura per campioni solidi

- 1) Portare le strisce 5-10 minuti a temperatura ambiente prima di svolgere il test, senza aprire la confezione.
- 2) Tritare il campione fino ad ottenere una polvere più fine possibile usando per esempio un mortaio.
- 3) Aggiungere 10 mL di Buffer di estrazione usando le pipette date in dotazione in una provetta col tappo giallo.

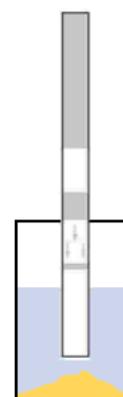
- 4) Dosare 1 grammo di campione nella provetta usando il cucchiaino dato in dotazione. Per i dosaggi fare riferimento alla tabella in basso:

| Tipo di alimento | Esempio | Dosi |
|-------------------------------|---|--------------|
| Farine, polveri fini | Farina di mais, farina di riso, latte in polvere, spezie etc. | 2 cucchiaini |
| Prodotti da forno sbriciolati | Pane, biscotti, torte, snack etc. | 2 cucchiaini |
| Salse e emulsioni | Latte condensato, yogurt, zuppe, salse, creme etc. | 1 cucchiaino |
| Carne, pesce | Carne, pesce, salsiccia, pat , carne o pesce in scatola etc. | 1 cucchiaino |

- 5) Chiudere la provetta e agitarla vigorosamente per 15-20 secondi
 6) Lasciar sedimentare per 2 minuti
 7) Aprire il pacchetto contenente la singola striscia e immergerla nella porzione liquida, evitando il contatto con la parte solida dell'alimento che ha sedimentato. Lasciare la striscia immersa per almeno 30 secondi assicurandosi che venga assorbito il liquido.

Attenzione: assicurarsi che la striscia venga immersa come da figura in basso. La direzione dev'essere identica a quella mostrata nella foto.

- 8) Rimuovere la striscia e posizionarla su una superficie pulita rivolta verso l'alto per 5-10 minuti senza toccarla o muoverla.
 9) Leggere i risultati



Procedura per campioni liquidi

La limitazione riguardante campioni liquidi   data dalla loro viscosit  e torbidit . Se il campione   troppo viscoso e non entra in modo corretto a contatto con la zona reattiva della striscia, allora si consiglia di provare a diluire il campione in acqua bollente. In tal caso bisogna considerare il fattore di diluizione. In caso di campioni troppo torbidi, si consiglia invece di filtrarli tramite l'uso di carta da filtro oppure lasciarli sedimentare.

- 1) Portare le strisce 5-10 minuti a temperatura ambiente prima di svolgere il test, senza aprire la confezione.

- 2) Prelevare 3 mL di campione usando le pipette date in dotazione e dosarle in una provetta col tappo giallo.
- 3) Prelevare 3 mL di Buffer di estrazione sempre con una pipetta data in dotazione e aggiungerla alla provetta con il campione. Chiudere la provetta e mescolare il campione invertendo delicatamente il tubo 3 volte.
- 4) Seguire le istruzioni come dal punto 5 della procedura per i campioni solidi

Procedura per superficiali

Campionare la superficie d'interesse con un tampone (codice SR00013220) e posizionarlo nella provetta apposta col tappo giallo.

- 1) Aggiungere 3 mL di Buffer di estrazione
- 2) Mescolare vigorosamente per 20 secondi
- 3) Seguire le istruzioni come dal punto 7 della procedura per i campioni solidi

Interpretazione dei risultati

Test positivo: appaiono due bande colorate



Test negativo: appare solo una banda colorata



Test non valido: non appare nessuna banda colorata



Precauzioni

Conservare il kit a 18-35 °C

Aprire i sacchetti contenenti le strisce solamente al massimo 10 minuti prima dell'esecuzione del test in quanto le strisce sono molto sensibili all'umidità.

Non usare il kit oltre la data di scadenza