



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

L'ammoniaca è un importante indicatore della qualità igienica del latte, applicabile in tutte le fasi della catena produttiva. Infatti l'ammoniaca, come metabolita dell'attività microbica cresce all'aumentare della carica batterica nel latte. L'ammoniaca è anche un utile indicatore della shelf life di prodotti caseari.

REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): derivato fenolico.
R2 (in flaconcino): soluzione alcalina.

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 700 nm.
Tempo di analisi: 8 minuti.
Sono possibili sessioni di analisi con più campioni fino ad un massimo di 14.
Possibilità di calibrazione allineando il test a valori di riferimento.

PRINCIPIO DEL TEST

Il metodo FOODLAB si basa su una reazione colorimetrica in cui l'ammoniaca reagisce con un derivato fenolico formando un complesso verde-blu la cui intensità, misurata a 700 nm, è direttamente proporzionale alla sua concentrazione nel campione. **Il metodo innovativo CDR semplifica e velocizza la procedura ufficiale e utilizza microquantità di latte tal quale, senza alcun trattamento preventivo.**

CAMPIONE

Latte tal quale.
Derivati del latte opportunamente trattati.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

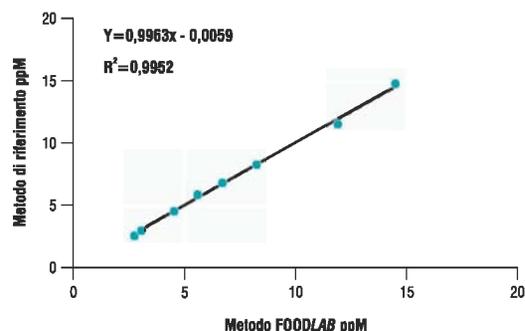
CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300054 (10 test)	50 µL	1-80 ppM
*300050 (100 test)		



PROVE COMPARATIVE

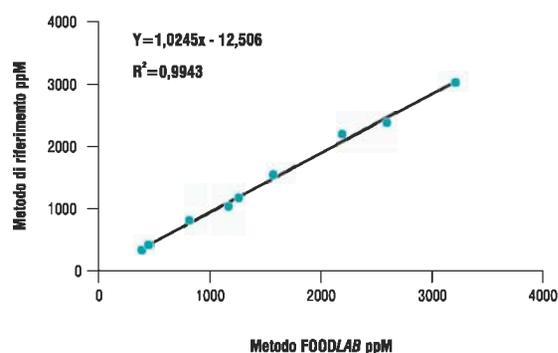
Prove comparative con campioni di latte intero tra la metodica di riferimento (elettrodo specifico) e il metodo **FOODLAB** eseguite in una primaria azienda di produzione del latte. La correlazione è molto buona.

Metodo FOODLAB ppM	Metodo di riferimento ppM
2,74	2,59
3,16	3,05
4,53	4,56
5,61	5,77
6,66	6,76
8,18	8,30
11,96	11,29
14,50	14,76



Prove comparative con campioni di formaggio molle tra la metodica di riferimento (metodo tritrimetrico per distillazione diretta Kjeldahl) e il metodo **FOODLAB** eseguite dall'Istituto Lattiero Caseario di Lodi. La correlazione è molto buona.

Metodo FOODLAB ppM	Metodo di riferimento ppM
400	382
458	441
478	469
827	867
1160	1107
1249	1258
1563	1651
2162	2362
2549	2481
3164	3211



PROVE DI RIPETIBILITA'

Prove di ripetibilità su campioni di latte e formaggio.

Test	Latte intero ppM	Latte magro ppM	Formaggio molle ppM
1	3,05	10,51	425
2	3,21	10,87	432
3	3,15	10,30	426
4	3,08	10,35	439
5	3,23	10,48	429
MEDIA	3,14	10,50	430,2
DS	0,08	0,22	5,63
CV	2,5%	2,1	1,3%

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORA	UNITÀ DI MISURA
80 ppM	+/- 2%	CV <4,5%	R >0,99	1 ppM	8 min	60	ppM

GDPR FOODLAB