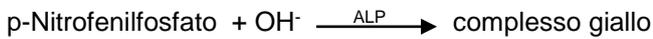


DEFINIZIONE E SCOPO DEL TEST

La fosfatasi alcalina (ALP) è un enzima normalmente presente nel latte crudo che viene inattivato a condizioni di trattamento termico leggermente più drastiche di quelle richieste per la distruzione dei batteri patogeni. Quindi la ricerca dell'ALP nel latte pastorizzato serve per verificare che il processo termico di pastorizzazione sia avvenuto in modo corretto.

PRINCIPIO DEL TEST



La fosfatasi alcalina induce l'idrolisi del p-Nitrofenilfosfato, in un mezzo alcalino, e forma un complesso giallo la cui intensità, misurata a 405 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di ALP nel campione.

COMPOSIZIONE DEL KIT E DEI REAGENTI

Codice *300225 - Il kit consente di effettuare 100 determinazioni e contiene 10 confezioni del codice *300224

Codice *300228 - Il kit consente di effettuare 10 determinazioni e contiene:

- R1: confezione con 10 provette pre-infiolate con 1 mL di soluzione di dietanolamina e cloruro di magnesio.
- R2: flacone contenente 1 mL di p-Nitrofenilfosfato in tampone.

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**.

VOLUME DEL CAMPIONE - RANGE DI MISURA - ACCURATEZZA E LINEARITA'

Utilizzare latte pastorizzato di mucca.

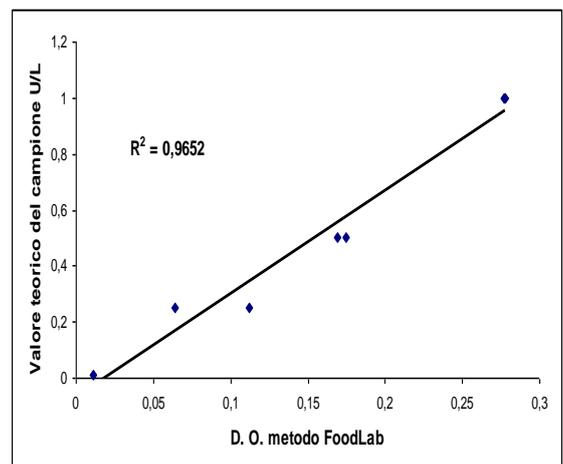
| Analisi | Range di misura (U/L fosfatasi alcalina) | Risoluzione | Accuratezza | Ripetibilità | Volume di campione |
|-----------------|--|-------------|-------------|--------------|--------------------|
| ALP latte mucca | 0,1 - 7 | 0,1 | +/- 5% | CV <3% | 150 µL |

Per campioni con valori di U/L > 5 utilizzare metà volume di campione (75 uL) e moltiplicare il risultato ottenuto per 2.

PROVE COMPARATIVE

La curva di calibrazione è stata effettuata utilizzando aggiunte di latte crudo, in diverse aliquote, a latte pastorizzato. I valori dichiarati sono in accordo con quanto riportato in letteratura ("ALP testing for milk pasteurization" Cornell University - Dairy science facts 1998).

| % LATTE CRUDO | VALORE TEORICO U/L | Metodo Foodlab (D.O.) | Valore teorico (U/L) |
|-------------------|--------------------|-----------------------|----------------------|
| Solo pastorizzato | 0,01 | 0,011 | 0,01 |
| 0,05% latte crudo | 0,25 | 0,064 | 0,25 |
| 0,1% latte crudo | 0,5 | 0,112 | 0,25 |
| 0,2% latte crudo | 1 | 0,169 | 0,5 |
| | | 0,175 | 0,5 |
| | | 0,278 | 1 |
| | | 0,277 | 1 |



Solo per uso diagnostico *in vitro*