



# 2012

## KIT PER L'ANALISI DEGLI ALIMENTI



**Sacco Srl**

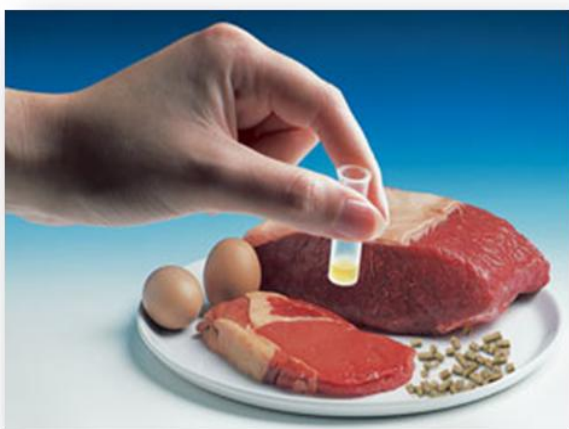
Via Manzoni 29/A 22071 Cadorago (CO)

Tel.: 031 8866611; E-mail: [info@saccosrl.it](mailto:info@saccosrl.it)

## KIT PER LA RICERCA DI INIBENTI IN CARNE, UOVA E MANGIMI

Il trattamento degli animali da allevamento con farmaci veterinari, come gli antibiotici, porta a residui di farmaci nei tessuti animali e diventa un rischio per la salute dei consumatori di prodotti alimentari di origine animale. Gli alimenti contaminati con residui di antibiotici, se consumati, possono infatti favorire lo sviluppo di nuove resistenze batteriche e provocare reazioni allergiche nelle persone sensibili. Inoltre, gli antibiotici presenti possono alterare i processi di fermentazione nei prodotti a base carnea. La determinazione della presenza di antibiotici negli alimenti è obbligatoria e i livelli devono essere conformi ai Limiti Massimi Residuali (MRL) stabiliti dall'Unione Europea.

### PREMITEST



PremiTest è un semplice test di screening dei residui antibiotici che consente una rapida selezione dei prodotti alimentari da parte di tutti i membri della catena di produzione, quali allevatori, macelli, rivenditori di carne e laboratori di analisi. PremiTest è basato sulla inibizione della crescita di *Bacillus stearothermophilus*, un batterio termofilo sensibile a molti antibiotici e sulfamidici. Un numero standard di spore è incorporato in un terreno agarizzato con sostanze nutritive selezionate. Quando Premi<sup>®</sup> Test è riscaldato a 64 ° C, le spore possono germinare. Se non sono presenti sostanze inibenti, le spore germinate si moltiplicano producendo acido. Questo sarà reso visibile da un cambiamento di colore dal viola al giallo. Quando i composti anti-microbici sono presenti in quantità sufficiente (al di sopra del limite di rilevazione) le spore non saranno in grado di germinare e non si verificherà alcun cambiamento di colore.

**CODICE ARTICOLO**

**Y8PT50 – 50 Test**





## KIT ENZIMATICI PER LA DETERMINAZIONE DEI PARAMETRI BIOCHIMICI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

I kit Enzimatici consentono la determinazione quantitativa e accurata di svariati composti organici e non, quali ad esempio: acidi organici, alcoli, zuccheri semplici e composti, ammine, fibre dietetiche e molti altri parametri analitici. Le applicazioni disponibili sono innumerevoli e includono tutte le matrici più complesse come creme e dessert, vino e liquori, alimenti complessi, carni, uova, latte e derivati, prodotti da forno, frutta e verdura, ecc...

L'impiego dei kit Enzimatici permette dunque al laboratorio di controllo qualità o di ricerca e sviluppo l'esecuzione semplice ed economica di analisi di sostanze altrimenti determinabili solo con grande strumentazione o con metodiche molto più complesse (HPLC, GC etc.).

### KIT PER LA DETERMINAZIONE DEGLI ZUCCHERI

Codice	Sostanza determinata	Numero di test
<b>X8EZ010</b>	Glucosio	30
<b>X8EZ012</b>	Glucosio/Fruuttosio	30 ciascuno
<b>X8EZ013</b>	Glucosio/Fruuttosio/Saccarosio	15 ciascuno
<b>X8EZ014</b>	Lattosio/Galattosio	15 ciascuno
<b>X8EZ015</b>	Mannitolo	30
<b>X8EZ016</b>	Trealosio	30

### KIT PER LA DETERMINAZIONE DEGLI ACIDI ORGANICI

Codice	Sostanza determinata	Numero di test
<b>X8EZ020</b>	Acido L-Malico	30
<b>X8EZ021</b>	Acido Acetico	30
<b>X8EZ022</b>	Acido L-Lattico	30
<b>X8EZ023</b>	Acido L- e D- Lattico	30 ciascuno
<b>X8EZ024</b>	Acido Gluconico	30
<b>X8EZ061</b>	Acido Citrico	2 x 15
<b>X8EZ027</b>	Acido D-Malico	60



## KIT PER LA DETERMINAZIONE DI ALCOLI, POLISACCARIDI ED ALTRI COMPOSTI

Codice	Sostanza determinata	Numero di test
<b>X8EZ025</b>	Glicerolo	30
<b>X8EZ026</b>	Etanolo	30
<b>X8EZ028</b>	Colesterolo	30
<b>X8EZ030</b>	Ammoniaca	30
<b>X8EZ031</b>	Amido	30
<b>X8EZ037</b>	Fibre Totali	200
<b>X8EZ033</b>	Urea/Ammoniaca	15 ciascuno
<b>X8EZ040</b>	Solfiti	30
<b>X8EZ040C</b>	Controllo Solfiti	25 liofilizzati
<b>X8EZ067</b>	Acido $\beta$ -Idrossibutirrico/Acetoacetato	30 ciascuno

L'azione degli enzimi è caratterizzata **da elevata specificità**, al punto da poter essere sfruttata per l'analisi di sostanze particolari, in modo estremamente semplice e con risultati molto accurati e precisi.

Proprio grazie alle eccellenti doti di specificità verso la sostanza-bersaglio del test, di precisione e di sensibilità, organismi internazionali come **ISO (International Standardization Organization)**, **AOAC (American Association of Analytical Chemists)**, **IDF (International Dairy Federation)**, **OIV (Office International de la Vigne et du Vin)**, **AACC (America Association of Cereal Chemists)** e molti altri enti ufficiali hanno raccomandato numerosi metodi enzimatici per l'analisi di svariate sostanze. I kit enzimatici sono dunque ormai universalmente riconosciuti come il metodo più pratico e affidabile per la determinazione di un ampio numero di costituenti di prodotti alimentari e non.

L'analisi con i kit enzimatici si effettua molto facilmente, disponendo di un minimo di attrezzatura da laboratorio e di uno spettrofotometro operante nell'ambito del visibile (da 340 nm in poi). La manualità necessaria per la preparazione del campione e per l'esecuzione delle analisi è minima per la maggior parte delle applicazioni e dei parametri analitici.





## FOODLAB



**Codice articolo : X5225009**


Il sistema FoodLab effettuare analisi per il controllo della qualità nella filiera produttiva di sostanze alimentari come latte, uovo, pomodoro, puree vegetali, formaggi e grassi. Il sistema è costituito da un analizzatore che impiega una sofisticata tecnologia spettrofotometrica, da una linea di reagenti dedicati preinfialati in singole cuvette e dalle pipette necessarie per eseguire le analisi.

Il sistema FoodLab non necessita di alcuna calibrazione, pulizia e manutenzione e può essere facilmente utilizzato per un controllo di qualità in tempo reale nella fase di acquisto o accettazione della materia prima, durante lo stoccaggio e durante le varie fasi di produzione della filiera alimentare. L'impiego del sistema lungo la linea produttiva è favorito dalla possibilità di eseguire analisi chimiche in batch.

Data l'estrema semplicità le analisi già programmate e selezionabili da menù possono essere eseguite da qualsiasi operatore anche non specializzato; i risultati vengono stampati automaticamente.

MATRICE	TEST
<b>Frutta Secca</b> 	Acidità su oli e grassi
	Perossidi su frutta secca
<b>Latte e prodotti caseari</b> 	Urea su latte
	Cloruri su latte e prodotti caseari
	Perossido di idrogeno su latte
	Ammoniaca su latte e prodotti caseari
	$\epsilon$ -Fruttosil lisina su latte
	Perossidasi su latte
	Acido lattico su latte e prodotti caseari
	Fosfatasi alcalina su latte e prodotti caseari
	Ammoniaca su mangimi ed insilati



MATRICE	TEST
<b>Oli e grassi</b> 	Saponi su oli e grassi
	Perossidi su oli e grassi
	Acidità su oli e grassi
<b>Pomodoro</b> 	Glucosio su pomodoro
	Acido lattico su pomodoro
<b>Puree vegetali</b>	Acido lattico su puree vegetali
<b>Uovo</b> 	Acido lattico su uovo
	Colesterolo su uovo
	Acido butirrico su uovo

La sofisticata tecnologia spettrofotometrica e l'elaborazione digitale dei segnali impiegate si concretizzano in una elevata sensibilità e precisione dell'analizzatore. L'accuratezza della lettura è garantita dalla possibilità di allineare il sistema a standard di riferimento e a campioni a titolo noto. I risultati sono correlati ai metodi internazionali di riferimento FIL/IDF.



## KIT PER LA DETERMINAZIONE DEI RADICALI LIBERI



Sedium R6D ha sviluppato un test spettrofotometrico per la determinazione dei radicali liberi nel siero (ambito diagnostico) ma anche in matrici alimentari

I **radicali liberi** sono prodotti che si accumulano a seguito di reazioni di ossidazione, le quali possono instaurare un effetto a catena a causa della natura chimica stessa dei radicali liberi, che sono difatti molecole fortemente reattive.

A differenza della diffusione di funghi e batteri, le reazioni di ossidazione avvengono ancora con relativa rapidità anche nel cibo congelato e refrigerato.

Gli **antiossidanti** sono molecole che terminano queste reazioni a catena intervenendo sui radicali intermedi ed inibendo altre reazioni di ossidazione facendo ossidare se stessi. Per questo motivo soprattutto nell'industria alimentare e cosmetica gli antiossidanti sono sempre più utilizzati come additivi alimentari per aiutare la conservazione del cibo e prevenirne il deterioramento.

Questi conservanti includono l'acido ascorbico (AA, E300), propil gallato (PG, E310), tocoferoli (E306), butilidrochinone terziario (TBHQ), idrossitoluene butilato (BHT, E321).

Nome del kit	Free Radical Kit (X8FA00109)
Range di calibrazione	1.5 – 12 mmol/L Fe <sup>2+</sup> (5 soluzioni di calibrazione)
Durata del test	Soli 15 minuti di incubazione, senza necessità di preparare il campione
Sensibilità	Limit of detection (LOD): 0.71 mmol/L
Sensibilità	1.9 x 10 <sup>-3</sup> DAbs per 1 mmol/L Fe <sup>2+</sup>
Scadenza	12 mesi a + 2-8 °C

