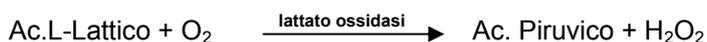


DEFINIZIONE E SCOPO DEL TEST

L'acido lattico è il prodotto della fermentazione del lattosio ad opera principalmente dell'attività microbica. La sua concentrazione è correlata alla carica batterica totale e può essere un utile indicatore del buon stato di conservazione dell'alimento. Inoltre, il trattamento termico ad alte temperature, UHT, abbate la carica microbica ma non altera la concentrazione dell'acido lattico che perciò diviene un indicatore della "storia" del prodotto.

PRINCIPIO DEL TEST



L'acido L-Lattico viene ossidato per via enzimatica a piruvato con la conseguente produzione di H_2O_2 , che in presenza di perossidasi e di un derivato fenolico, forma un complesso colorato la cui intensità, letta in end-point a 545nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di acido L-lattico nel campione.

COMPOSIZIONE DEL KIT E DEI REAGENTI

Codice*300375 - Il kit consente di effettuare 100 determinazioni e contiene 5 confezioni del codice *300376

Codice*300376 - Il kit consente di effettuare 20 determinazioni e contiene:

- R1: 2 confezioni con 10 provette pre-infiolate con 1 mL di derivato fenolico in tampone.
- R2: flacone con contagocce contenente 1,5 mL di 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**.

TRATTAMENTO - VOLUME DEL CAMPIONE - RANGE DI MISURA

Campione di mozzarella o ricotta omogeneizzato.

Pesare esattamente 4g di mozzarella o ricotta in un recipiente opportuno ed aggiungere 40ml di una soluzione di NaOH 0,25N. Omogeneizzare il campione (a freddo con un omogeneizzatore oppure a caldo 40-50°C con una bacchetta) e prelevare il campione per l'analisi. E' possibile pesare meno mozzarella mantenendo invariati i rapporti di diluizione.

Pesata campione	Soluzione di NaOH 0,25 N
4 gr	40 ml
3 gr	30 ml
2 gr	20 ml
1 gr	10 ml

Campione di yogurt in soluzione

Pesare 1g di yogurt in un recipiente opportuno ed aggiungere 10ml di una soluzione di NaOH 0,25N. Agitare bene per inversione e prelevare il campione per l'analisi

Analisi	Range di misura (g% Acido lattico)	Volume di campione	Risoluzione	Accuratezza	Ripetibilità
Ac. Lattico mozzarella	0,1 – 1,5	10 µL	0,1	+/- 5%	CV <3%
Ac. Lattico ricotta	0,02 – 0,43	50 µL	0,02	+/- 5%	CV <3%
Ac. Lattico yogurt	0,01 – 0,75	10 µL	0,01	+/- 5%	CV <3%

TECNICA OPERATIVA

Preparazione del reagente

1. Le provette contenenti il **reagente R1**, contenute nella busta di alluminio, sono pre-infiolate e pronte all'uso, ciascuna potrà essere usata per una singola analisi. Il **reagente R2** è pronto all'uso.

Selezione dell'analisi, inserimento del campione e incubazione del bianco

2. Sulla schermata principale premere il tasto **1** per accedere alle analisi disponibili sul pozzetto di lettura n°1 oppure **0** per vedere la lista completa delle analisi disponibili sullo strumento.
3. Selezionare, dal menu, l'analisi **Acido Latt. Mozzarella o Acido Latt. Ricotta o Acido Latt. Yogurt**, a seconda della matrice da analizzare, e premere **ENTER**. Sul display appare **INCUBAZ. 5 MIN.**
4. Inserire in una provetta contenente il reagente **R1**, la corretta quantità di campione ed agitare 2-3 volte per inversione. Mettere la provetta nella cella di termostatazione. **Ripetere l'operazione per ogni campione** da analizzare. E' possibile analizzare fino a 14 campioni per ogni sessione di analisi.
5. Premere **ENTER** per far partire l'incubazione.

Note: *Agitare la bottiglia contenente il campione, prima del prelievo.
Pulire accuratamente l'esterno del puntale, con carta assorbente, dopo il prelievo.
Inserire il puntale della pipetta nel reagente e pipettare più volte per favorire lo scioglimento del campione.
Per evitare inquinamenti dovuti alle analisi precedenti, utilizzare un nuovo puntale per ogni analisi*

Letture del bianco

6. Al termine dell'incubazione premere **ENTER**, sul display appare **INSERIRE BIANCO**.
7. Agitare la provetta pre-riscaldata e inserirla nella cella di lettura indicata dalla luce verde. Premere **ENTER** per effettuare la lettura. **Ripetere la procedura per ogni campione da analizzare.**
8. Premere **STOP** con la **FRECCIA SU** per passare alla lettura dei campioni. Sul display appare **INCUBAZ. 2 MIN.**

Inserimento R2 e incubazione del campione

9. Aggiungere **una goccia** di reagente **R2** nella provetta, agitarla per inversione, e metterla nella cella di termostatazione **Ripetere la procedura per ogni campione da analizzare.**
10. Premere **ENTER** per far partire l'incubazione.

Letture del campione

11. Al termine dell'incubazione premere **ENTER**, sul display appare **INSERIRE CAMPIONE**.
12. Agitare la provetta per inversione e inserirla nella cella di lettura indicata dalla luce verde. Premere **ENTER** per effettuare la lettura. **Ripetere l'operazione per ogni campione.**
13. Alla fine della sessione i risultati verranno stampati automaticamente espressi in g% di acido lattico.
14. Premere **ENTER** e **FRECCIA GIU** per tornare al menu analisi

STANDARDIZZAZIONE DEL SISTEMA

Lo strumento è fornito pre-calibrato e pronto all'uso.

I risultati sono espressi in accordo al metodo di riferimento.

In ogni caso è possibile standardizzare il sistema utilizzando campioni a titolo noto.

Fare riferimento al manuale dello strumento per la procedura operativa.

Solo per uso diagnostico *in vitro*