

Food Allergen Rapid Test Strip

Instruction Manual – Gluten

Agitest Gluten Food Allergen Rapid Test è un test immunocromatografico per la rilevazione di glutine negli alimenti. Tutti i reagenti sono inclusi nel kit. I risultati sono interpretabili visualmente. Agitest Gluten Food Allergen Rapid Test può essere utilizzato anche per verificare la presenza di glutine su superfici o per validare le procedure di cleaning tramite l'utilizzo dell'Agitest Environmental Swab Kit (prodotto SR00013220).

- Detection limit: 1 ppm di gliadina, corrispondente a 2 ppm di glutine
- Specificità: no cross-reaction con mandorle, caseine, soia, arachidi, avena, uova e grano saraceno.

Nel documento Codex Alimentarius (ALINORM 08/31/26), i cibi gluten-free sono definiti come alimenti contenenti meno di 20 ppm di glutine.

Reagenti contenuti nel kit

- 20 test strips
- Buffer A, 25 mL (aggiungere 40 mL di Etanolo >95% prima dell'uso)
- Buffer B, 12 mL
- Manuale d'istruzioni

Materiale utile, non fornito col kit

- Etanolo > 95%
- Pipette a volume variabile da 20-200 µL e 1000 µL
- Provette da 1,5 mL
- Tubi da 15 mL
- Bilancia
- Omogeneizzatore o macina
- Timer
- Vortex
- Agitest Environmental Swab Kit
- Acqua deionizzata

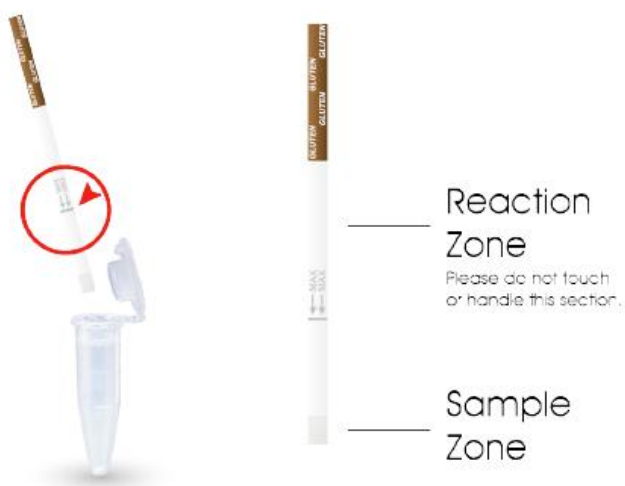
Istruzioni per la conservazione

Conservare a 2-30°C, lontano da fonti di calore e di luce. Non congelare.

Procedura

- Preparazione di campioni liquidi (diluito 10 volte) – In un tubo da 15 mL aggiungere 300 µL di campione e 2,7 mL di Buffer A precedentemente preparato aggiungendo 40 mL di Etanolo (>95%). Mescolare (se possibile con l'aiuto di un vortex) per 30 secondi. Lasciar sedimentare per 1 minuto. Prelevare 50 µL di surnatante e aggiungerlo in una provetta da 1,5 mL con 450 µL di Buffer B. Mescolare per 10 secondi.
- Preparazione di campioni solidi (diluito 10 volte) – Pesare 0.3 g di campione (macinato per bene) e aggiungerlo ad un tubo da 15 mL con 3 mL di Buffer A precedentemente preparato aggiungendo 40 mL di Etanolo (>95%). Mescolare (se possibile con l'aiuto di un vortex) per 30 secondi. Lasciar sedimentare per 1 minuto. Prelevare 50 µL di surnatante e aggiungerlo in una provetta da 1,5 mL con 450 µL di Buffer B. Mescolare per 10 secondi.
- Preparazione di campioni ambientali – Inumidire il tampone con acqua deionizzata. Utilizzare il tampone inumidito per campionare l'area d'interesse (si raccomanda un'area di 100 cm²). Trasferire 500 µL di Buffer A precedentemente preparato aggiungendo 40 mL di Etanolo (>95%) in una provetta da 1,5 mL, quindi immergere il tampone e agitarlo nel buffer per 30 secondi. Rimuovere il tampone e lasciare il buffer all'interno del tubo a riposo per 1 minuto. Prelevare 50 µL di surnatante e aggiungerlo in una provetta da 1,5 mL con 450 µL di Buffer B. Mescolare per 10 secondi.

Aprire il sacchetto in alluminio contenete la strip e prelevarla facendo attenzione a non toccare la parte reattiva con le dita. Inserire la strip nella provetta da 1,5 mL con il campione preparato come descritto precedentemente.



****Note: Do not allow liquid height to exceed the arrows****

Risultato

Attendere 15 minuti quindi leggere il risultato sulla strip:

- Risultato positivo – Compaiono due bande colorate (banda C e T)
- Risultato negativo – Compare solo la banda C
- Test non valido – Non compare nessuna delle due bande (banda C e T). In tal caso verificare che il kit non sia scaduto, che sia integro e sia stato conservato in modo corretto. Verificare che la strip sia integra e di aver preparato in modo corretto il campione. Se il campione è troppo viscoso potrebbe essere utile diluirlo ulteriormente.

Si prega di leggere il risultato in 30 minuti. Campioni troppo concentrati potrebbero sovraccaricare la strip e portare a bande deboli e poco visibili.

È necessario tener conto del fattore di diluizione. Un risultato positivo indica che il campione preparato come da procedura descritta in precedenza (diluito 10 volte) contiene più di 1 ppm di gliadina (più di 2 ppm di glutine). Perciò tenendo conto del fattore di diluizione, nel campione originale il valore di gliadina è maggiore di 10 ppm e quello di glutine è maggiore di 20 ppm.

