



### FOODLAB

#### SCOPO DEL TEST

L'acqua ossigenata viene utilizzata come sanificante delle apparecchiature di trattamento del latte. La presenza di perossido di idrogeno all'interno delle apparecchiature può contaminare il latte. Lo scopo del test è quello di individuare eventuali tracce all'interno del prodotto. Il test risulta di ausilio anche per determinare un'eventuale aggiunta di acqua ossigenata nel latte crudo, effettuata prima della pastorizzazione, per aumentarne la durata.

#### REATTIVI

R1 (preinfialato in cuvetta): derivato fenolico - tampone fosfato.  
R2 (contagocce): perossidasi.

#### METODICA

Analisi di tipo End Point.  
Lettura del colore a 505 nm.  
Tempo di analisi: 6 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

L'acqua ossigenata reagisce con un derivato fenolico, in presenza della perossidasi, e forma un complesso rosa la cui intensità, misurata a 505 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di acqua ossigenata nel campione. **Il metodo innovativo CDR è semplice veloce e utilizza microquantità di campione.**

#### CAMPIONE

Latte tal quale.

### KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300325 (100 Test)	50 µL latte	1,5 – 25 ppM
*300329 (10 Test)		



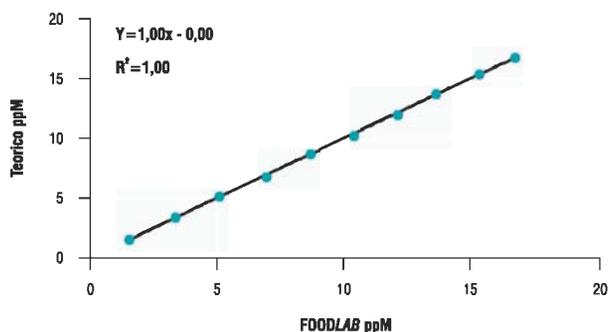
analisi e sviluppo  
sistemi cibernetici

CDR S.r.l. Via degli Artigiani, 6  
50020 - Ginestra Fiorentina - FIRENZE  
Voice +39.055.871431  
Fax +39.055.8714322  
[www.cdr-mediated.it](http://www.cdr-mediated.it)

PROVE DI RECUPERO

FOODLAB ppM	TEORICO ppM
1,5	1,7
3,4	3,4
5,1	5,1
7,0	6,8
8,7	8,5
10,4	10,2
12,0	11,9
13,6	13,6
15,3	15,3
16,7	17,0

Su un campione di latte fresco sono state eseguite prove di recupero: aliquote di latte sono state addizionate con soluzioni standard di H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, e analizzate con il FOODLAB.



PROVE DI RIPETIBILITA'

Test	Campione 1 ppM
1	5,1
2	5,2
3	4,9
4	5,2
5	5,0

MEDIA	5,1
DS	0,13
CV	2,6%

Prove di ripetibilità su campioni di latte.

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORO	UNITÀ DI MISURA
25 ppM	+/- 5%	CV < 3%	R > 0,99	1,5 ppM	6 min	80	ppM

GDPR FOODLAB