



FOODLAB

SCOPO DEL TEST

Il contenuto medio di colesterolo nell'uovo è costante. Il test quindi permette di dosare la quantità di uova presente in un preparato alimentare. **Grazie all'estrema velocità e facilità di esecuzione del test, eventuali correzioni possono essere fatte in tempo reale e direttamente nella filiera produttiva.**

REATTIVI

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

METODICA

Analisi di tipo End Point.
Lettura del colore a 505 nm.
Tempo di analisi: 10 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

Il colesterolo reagisce con un derivato fenolico, in presenza di specifici enzimi, e forma un complesso rosa la cui intensità, misurata a 505 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di colesterolo nel campione. Il metodo innovativo CDR è semplice, veloce e utilizza microquantità di campione.

CAMPIONE

Uova frullate.

KIT



I reagenti sono forniti in provette preinfialate monouso.

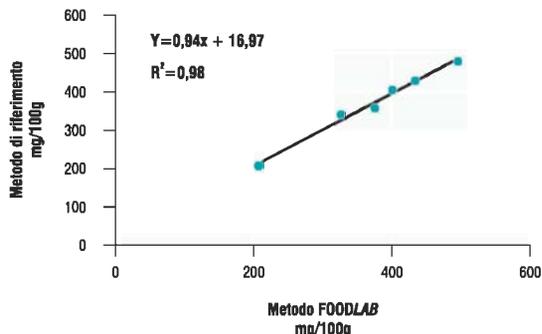
CODICE KIT	VOLUME CAMPIONE	RANGE
*300398 (10 test)	10 µL uova frullate	25 – 1450 mg/100g
*300395 (100 test)		



PROVE COMPARATIVE

Prove comparative con campioni di uova frullate tra la metodica di riferimento (gascromatografia su colonna capillare DB-5) e il metodo FOODLAB eseguite in un laboratorio d'analisi accreditato SINAL.

Metodo FOODLAB mg/100g	Metodo di riferimento mg/100g
328	344
376	351
208	204
434	426
497	476
401	408



PROVE DI RIPETIBILITA'

Nei laboratori CDR sono state eseguite prove di ripetibilità ottenendo buoni risultati.

Test	Uova frullate mg/100g
1	333
2	321
3	307
4	326
5	321
MEDIA	319
DS	8,18
CV	2,6%

TABELLA RIASSUNTIVA

LINEARITÀ	ACCURATEZZA	RIPETIBILITÀ	COEFFICIENTE DI CORRELAZ.	SENSIBILITÀ	TEMPO TOTALE DI ANALISI	TEST/ORA	UNITÀ DI MISURA
1450 mg/100g	+/- 10%	CV <5%	R >0,98	25mg/100g	10 min	60	mg/100g

CDR FOODLAB