



RIDA[®]QUICK Gliadin

Art. No. R7003

Test immunocromatografico per la rilevazione del glutine sulle superfici, negli alimenti e nelle acque di lavaggio/processo

Approvato come

AOAC *Official Methods*SM (2015.16)

Per prodotti a base di mais processati/non processati

AOAC *Performance Tested Methods*SM (101702)

per le superfici e acque di lavaggio



Test in vitro

Conservare a 2 - 8 °C

Prodotto da:

R-Biopharm AG
An der neuen Bergstraße 17
D-64297 Darmstadt
www.r-biopharm.com

Per informazioni:

Telefono:

Centralino (0 61 51) 81 02-0

Telefax / E-Mail:

Ordini (0 61 51) 81 02-20
orders@r-biopharm.de

Marketing (0 61 51) 81 02-40
info@r-biopharm.de

Distribuito da:

R-Biopharm Italia Srl
Via Morandi, 10
20077 Melegnano MI
Telefono 02 9823 3330
info@r-biopharm.it - www.r-biopharm.com

RIDA® e RIDASCREEN®
sono marchi registrati della R-BIOPHARM AG
Produttore: R-BIOPHARM AG, Darmstadt, Germania

R-BIOPHARM AG è certificata ISO 9001

RIDA®QUICK Gliadin

Introduzione

RIDA®QUICK Gliadin (Art. No.: R7003) è un test immunocromatografico per la rilevazione qualitativa delle contaminazioni da glutine:

- sulle superfici (test a tampone per il controllo dello stato d'igiene nei processi produttivi e nei laboratori)
- nelle acque di lavaggio
- nelle materie prime prive di glutine dopo estrazione con etanolo
- in alimenti processati privi di glutine dopo estrazione con la Cocktail (brevettata) o con RIDA® Cocktail ECO

Il kit R5 RIDA®QUICK Gliadin è stato approvato come AOAC-OMA 2015.2016 per matrici alimentari a base di mais usando Cocktail (brevettato) o estrazione con etanolo e AOAC PTM (101702) per il tampone e le acque di lavaggio

Il kit contiene 25 strisce reattive (in un tubo) per 1 determinazione ciascuna. Tutti i reagenti necessari per il test sono contenuti nel kit. I risultati sono valutati visivamente

Tempo richiesto:	campionamento per il test a tampone.....	ca. 1 min
	preparazione del campione	
	per 10 acque di lavaggio.....	ca. 5 min
	per 10 materie prime	ca. 15 min
	per alimenti processati(R7006).....	ca. 120 min
	per alimenti processati(R7080).....	ca.35 min
	esecuzione del test (tempo di incubazione)	5 min

- Limite di rilevabilità:
- per le **superfici** ca. 1.6 – 3 µg glutine / 100 cm²
 - per le **materie prime** ca. 4.4 mg/kg di glutine in relazione alla matrice alimentare
 - per **alimenti processati** 6.3 mg/kg di glutine in relazione alla matrice alimentare
 - per **acqua di lavaggio (senza detergenti)** ca. 10 ng/ml di glutine
 - per **acqua di lavaggio (con detergenti)** ca. 50-100 ng/ml di glutine

Specificità: l'**anticorpo monoclonale R5** reagisce con la frazione di gliadina del frumento e con le corrispondenti prolamine di segale e orzo.

La cross-reattività degli anticorpi utilizzati è stata determinata per le materie prime (ad esempio, farina di mais). In alimenti composti o trattati (ad esempio il pane di mais) le cross-reattività potrebbero essere diverse. Le sostanze interferenti (ad esempio polifenoli) possono essere rilevate con prove di contaminazione.

Articoli correlati:

RIDASCREEN® Gliadin (Art. No. R7001)
RIDASCREEN®FAST Gliadin (Art. No. R7002)
RIDASCREEN®FAST Gliadin sensitive (Art. No. R7051)
RIDASCREEN® Gliadin competitive (Art. No. R7021)
RIDA®QUICK Gliadin (confezionate singolarmente) (Art. No. R7004)
RIDA®QUICK Gliadin (ready to swab) (Art. No. R7005)
Cocktail (patented) (Art. No. R7006 / R7016)
RIDA® Cocktail ECO (Art. No. R7080)
RIDA® Extraction Solution (incolore) (Art. No. R7098)
Set di 3 processed Gliadin Assay Controls (Art. No. R7012)
SureFood® ALLERGEN PCR Gluten (Art. No. S3606)

1. Scopo

RIDA®QUICK Gliadin può essere utilizzato per la determinazione del glutine su superfici per il controllo dello stato d'igiene (test del tampone), nelle acque di pulizia, nelle materie prime e nei prodotti alimentari trasformati. Il test è stato sviluppato per l'individuazione di basse quantità di glutine (contaminazione). **Non** si osserva un hook-effect ad elevate concentrazioni. Ad elevate concentrazioni non si osserva alcun hook-effect. Tuttavia la banda rossa si può colorare anche in presenza di alte concentrazioni di glutine (> 10000 mg/kg di glutine).

2. Generale

L'uso di farina di frumento e glutine nei prodotti alimentari è estremamente comune a causa dei loro effetti utili ad es. alla consistenza, ritenzione idrica e sapore. Il glutine è una miscela delle proteine prolamine e gluteline presenti nel frumento, nella segale e nell'orzo.

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che causa danni all'intestino tenue ma i cui effetti sono reversibili se il glutine viene escluso dalla dieta.

La commissione del Codex Alimentarius ha fissato, nel "Codex Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten" (CODEX STAN 118-1979) il limite per gli alimenti privi di glutine a 20 mg/kg di glutine. Tale soglia è stata adottata anche da molte legislazioni nazionali. Il contenuto prolamina (ad esempio gliadina) di glutine è generalmente considerato come il 50% (CODEX STAN 118-1979).

Il metodo ufficiale di tipo I per la determinazione di glutine secondo il Codex Alimentarius è un test ELISA che utilizza l'anticorpo R5 (Mendez). Questo requisito è ampiamente soddisfatto dal kit ELISA a sandwich RIDASCREEN® Gliadin (Art. Nr. R7001). **Anche le strip RIDA®QUICK Gliadin utilizzano l'anticorpo R5 e mostrano una buona correlazione con il metodo ufficiale, la R5-ELISA RIDASCREEN® Gliadin. R-Biopharm AG è l'unica azienda, che è autorizzata ad utilizzare l'anticorpo R5 per le strip.**

3. Principio del test

Il test immunocromatografico impiega l'anticorpo monoclonale R5 che è specifico per la rilevazione, nei prodotti alimentari, della gliadina del frumento e delle prolamine della segale e dell'orzo. Se la gliadina è presente si forma un complesso sandwich costituito da anticorpi R5 immobilizzati sulla banda di target, gliadina e anticorpo R5 rosso lattice-marcato. Il controllo dei risultati è eseguito visivamente. In generale, più elevato è il livello dell'analita nel campione, più intenso è il colore rosso della banda di Test.

4. Reagenti forniti

Ogni kit contiene materiale sufficiente per 25 determinazioni. Ogni kit contiene:

Componente	Colore Tappo	Fromato	Volume
Strip	-	Pronta all'uso	25 pezzi
Provetta			30 pezzi
Pipetta monouso			25 pezzi
Tampone	Trasparente	Pronto all'uso	60 ml
Scheda di valutazione			1 pezzo

5. Materiale richiesto ma non fornito

5.1. Attrezzatura:

Per materie prime ed alimenti processati

- bilancia
- macinino/tritratore da laboratorio, mortaio e pestello, Ultra-Turrax o omogeneizzatore
- agitatore
- centrifuga + provette in vetro per centrifuga o carta da filtro
- pipette graduate

5.2. Reagenti:

Per l'analisi di materie prime

- acqua distillata o deionizzata
- latte scremato in polvere (qualità alimentare) per alimenti a base di soia oppure contenenti tannini e polifenoli
- soluzione di etanolo al 60% per l'estrazione dei campioni (miscelare 150 ml di etanolo p.a. e 100 ml di acqua distillata e agitare bene)

Per l'analisi di alimenti processati

- acqua distillata o deionizzata
- latte scremato in polvere (qualità alimentare) per alimenti contenenti tannini e polifenoli
- soluzione di etanolo al 80% per l'estrazione dei campioni (miscelare 120 ml di etanolo p.a. e 30 ml di acqua distillata e agitare bene)

- Cocktail (brevettata) (Art. No. R7006 / R7016) o RIDA® Cocktail ECO (R7080)

6. Avvertenze e precauzioni per gli utilizzatori

Questo test deve essere eseguito solo da personale addestrato. Le istruzioni per l'uso devono essere rigorosamente seguite.

Questo kit può contenere sostanze pericolose. Per le note di pericolo sulle sostanze contenute, fare riferimento alle schede di sicurezza dei materiali (MSDS) appropriate per questo prodotto, disponibili online all'indirizzo www.r-biopharm.com.

7. Conservazione

Le confezioni integre del kit vanno conservate e a 2 - 8 °C (36 - 46 °F). Non congelare.

Una volta aperto il contenitore della strip a immersione, conservarlo a temperatura ambiente (20 - 25 °C / 68 - 77 °F).

Le strip ad immersione sono molto sensibili all'umidità (che potrebbe rendere non valido il test). Per questo motivo devono essere tenute lontane dall'umidità! Nessuna garanzia di qualità viene fornita dopo la data di scadenza indicata sull'etichetta del kit.

8. Esecuzione del test

La polvere dispersa nell'aria e le attrezzature di laboratorio sporche portano alla contaminazione da glutine durante il dosaggio. Al fine di evitare la contaminazione incrociata da polvere di cereali, si prega di prestare attenzione ai seguenti punti:

- indossare i guanti prima di iniziare e durante il test
- pulire superfici, fiale di vetro, tritacarne e altre apparecchiature con etanolo al 40% o 2-propanolo
- per l'analisi, l'estrazione e la procedura di prova devono essere eseguite in stanze separate
- quando si usa il Cocktail (brevettata), si raccomanda di lavorare **sotto cappa chimico**, poichè contiene β -mercaptoetanolo

8.1. Test a tampone: campionamento ed esecuzione dell'analisi

Per l'approvazione AOAC-RI sono stati validati acciaio inossidabile, ceramica sigillata, plastica e gomma in silicone (vedi rapporto di convalida).

1. Prelevare la quantità di provette corrispondente al numero di campioni da analizzare.
2. Introdurre in ciascuna provetta 500 μ l di tampone di diluizione del campione (per es. utilizzando la pipetta monouso fornita nel kit).
3. Strofinare l'estremità inferiore (zona di reazione) di una strip su una superficie di 10 x 10 cm (indossare dei guanti).



4. Introdurre la strip a immersione nella provetta, con la punta della freccia rivolta verso il basso. Non immergere la strip oltre la linea massima indicata.
5. Estrarre la strip dopo 5 minuti esatti (+/- 10 s) e leggere il risultato utilizzando la scheda di valutazione.

8.2. Analisi dell'acqua di lavaggio (CIP)

Per l'approvazione come AOAC-RI sono state validate le soluzioni di pulizia commerciale e l'acqua pura (vedi rapporto di validazione).

8.2.1. Acqua di lavaggio **senza** detergente

1. Prelevare tante provette quanti sono i campioni da analizzare.
2. Mettere 250 µl di tampone nella provetta (ad esempio usando la pipetta monouso fornita).
3. Mettere 250 µl di acqua di lavaggio nella provetta (ad esempio usando la pipetta monouso in dotazione) e mescolare delicatamente
4. Posizionare l'astina verticalmente nella provetta con la freccia rivolta verso il basso. Non immergere l'astina oltre la linea massima.
5. Estrarre la striscia dopo esattamente 5 minuti (+/- 10 s) e leggere il risultato usando la carta di valutazione

8.2.2. Acqua di lavaggio **con** detergente

1. Prelevare tante provette quanti sono i campioni da analizzare.
2. Mettere 500 µl di tampone nella provetta (ad esempio usando la pipetta monouso fornita).
3. Mettere 50 µl di acqua detergente nella provetta (ad esempio usando la pipetta monouso fornita) e mescolare delicatamente
4. Posiziona l'astina verticalmente nella provetta con la freccia rivolta verso il basso. Non immergere l'astina oltre la linea massima.
5. Estrarre la striscia dopo esattamente 5 minuti (+/- 10 s) e leggere il risultato usando la carta di valutazione.

8.3 Analisi di campioni alimentari

Per l'approvazione AOAC OMA (2015.16) sono stati validati campioni di mais processati e non processati utilizzando l'etanolo e l'estrazione con la Cocktail (brevettata) (vedi rapporto di convalida).

Aggiunta di latte scremato in polvere per la preparazione del campione

A seconda del metodo di estrazione, è necessaria l'aggiunta di latte scremato in polvere per alcuni ingredienti per evitare reazioni di disturbo indesiderate.

Ingrediente alimentare	Estrazione in etanolo	Cocktail (brevettato) / RIDA® Cocktail ECO Extraction
Soia	1 g di latte scremato in polvere	—
Alimenti contenenti tannini e polifenoli (ad esempio cioccolato, caffè, cacao, castagna farina, grano saraceno, miglio e spezie)	1 g di latte scremato in polvere	0.25 g di latte scremato in polvere

8.3.1 Estrazione con etanolo per materie prime (materie prime liquide e morbide non processate)

- **materie prime liquide:** miscelare 1 ml del campione con 9 ml di soluzione di etanolo al 60%
- per il latte di soia / tannino e alimenti contenenti polifenoli aggiungere inoltre 1 g di latte scremato in polvere
- **materie prime morbide:** pesare 1 g di un campione rappresentativo e aggiungere 10 ml 60% soluzione di etanolo
- per campioni contenenti latte di soia / tannini e polifenoli aggiungere inoltre 1 g di latte scremato in polvere
- agitare bene per almeno 30 secondi (vortex)
- centrifugare: 10 min/ almeno 2500 g/ temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° F)
- in alternativa: lasciare che il campione si depositi e/o filtrare

8.3.2. Estrazione con etanolo per materie prime (materie prime solide e dure non processate)

- pesare 5 g di campione e macinarlo in polvere
- usare 1 g di questa polvere e aggiungere 10 ml di soluzione di etanolo al 60% (per campioni contenenti soia / tannini e polifenoli aggiungere inoltre 1 g di latte scremato in polvere)
- agitare bene per almeno 30 secondi (vortex)
- centrifugare: 10 min / almeno 2500 g / temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° F)
- in alternativa: lasciare che il campione si depositi e/o filtrare

8.3.3 Estrazione con Cocktail (brevettato) per cibi trattati

Omogeneizzare bene una quantità sufficiente di campione (almeno 50 g o 50 ml) (macinare accuratamente a polvere e mescolare bene o, rispettivamente, mescolare bene la soluzione).

- **campioni alimentari liquidi:** usare 0.25 ml di campione omogeneizzato e aggiungere 2,5 ml di Cocktail (brevettata), chiudere la provetta e mescolare bene
- **altri campioni alimentari (ad esempio contenenti soia e quinoa):** pesare 0.25 g del campione omogeneizzato e aggiungere 2.5 ml di Cocktail (brevettata), chiudere la provetta e mescolare bene
- **campioni alimentari contenenti tannini e polifenoli (ad esempio cioccolato, caffè, cacao, farina di castagne, grano saraceno, miglio e spezie):** pesare 0.25 g del campione omogeneizzato, aggiungere 0.25 g di latte scremato in polvere e aggiungere 2.5 ml di Cocktail (brevettata), chiudere la provetta e mescolare bene
- **carni e salumi:** in queste matrici la gliadina può non essere distribuita in modo uniforme, quindi, pesare 50 g del campione e omogeneizzare: pesare 0.25 g del campione omogeneizzato e aggiungere 2.5 ml di Cocktail (brevettata), chiudere la provetta e mescolare bene
- **campioni di avena:** la gliadina può non essere distribuita in modo uniforme; inoltre, i campioni sono difficili da omogeneizzare. Pertanto, omogeneizzare 200g, quindi eseguire l'estrazione con almeno quattro volte la quantità dei reagenti: pesare 1 g di campione omogeneizzato ed aggiungere 10 ml di Cocktail (brevettata), chiudere la provetta e mescolare bene

Si prega di estrarre tutti gli ulteriori campioni come descritto di seguito:

- incubare per 40 minuti a 50 °C (112 °F) in un bagnetto termostato
- lasciare raffreddare il campione e poi miscelarlo con 7.5 ml di soluzione di etanolo all' 80 % (vedi par. 5.2) (per campioni di avena: 30 ml di soluzione di etanolo all' 80 %)
- chiudere la provetta ed agitare per un'ora sottosopra o con un rotatore a temperatura ambiente (20- 25 °C / 68 – 77 °F)
- centrifuga: 10 min, almeno 2500 g, a temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° F) in alternativa 2 ml dell'estratto possono essere centrifugati ad alta velocità per 10 minuti nelle cup di reazione utilizzando una microcentrifuga per ottenere un surnatante privo di particelle (in alternativa, l'estratto può essere solo filtrato)
- trasferire il surnatante privo di particelle in una provetta con tappo a vite (a seconda del campione anche il supernatante deve essere filtrato)

Nota: Tutti i surnatanti / filtrati ottenuti dopo la centrifugazione o filtrazione possono essere conservati in una provetta ben chiusa al buio a temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° C) fino a quattro settimane.

8.3.4. Estrazione con RIDA® Cocktail ECO per alimenti processati

La preparazione del campione più rapida con l'utilizzo della **Cocktail ECO** (R7080) ecocompatibile è conveniente per lo screening di campioni. La Cocktail ECO ha un'efficienza di estrazione di ca. 70 - 110% rispetto alla Cocktail (brevettata).

Omogeneizzare bene una quantità sufficiente (almeno 50 g o 50 ml) di campione (macinarlo accuratamente in polvere e mescolare bene o miscelare bene la soluzione, rispettivamente). Preparare la quantità necessaria di RIDA® Cocktail ECO in base alle informazioni sul prodotto R7080

- **campioni di alimenti liquidi:** utilizzare 0,25 ml del campione omogeneizzato (per campioni contenenti tannini e polifenoli aggiungere 0,25 g di latte scremato in polvere) e aggiungere 2,5 ml di RIDA® Cocktail ECO, chiudere la provetta e mescolare bene
- **altri campioni di alimenti** (ad esempio alimenti contenenti soia e quinoa): a 0,25 g di campione omogeneizzato aggiungere 2,5 ml di RIDA® Cocktail ECO, chiudere la provetta e mescolare bene

- **campioni di alimenti contenenti tannini e polifenoli** (ad esempio cioccolato, caffè, cacao, farina di castagne, grano saraceno, miglio e spezie): pesare 0,25 g di campione omogeneizzato, aggiungere 0,25 g di latte scremato in polvere e aggiungere 2,5 ml di RIDA® Cocktail ECO, chiudere la provetta e mescolare bene

carne e insaccati: in queste matrici il glutine può essere distribuito in modo non uniforme; quindi, pesare 50 g di campione e omogeneizzare: pesare 0,25 g di campione omogeneizzato e aggiungere 2,5 ml di RIDA® Cocktail ECO, chiudere la provetta e mescolare bene

- **campioni di avena:** il glutine potrebbe non essere distribuito in modo uniforme; inoltre i campioni sono difficili da omogeneizzare. Pertanto, omogeneizzare 200 g, quindi eseguire l'estrazione con almeno il quadruplo della quantità di reagenti: pesare 1 g di campione omogeneizzato e aggiungere 10 ml di RIDA® Cocktail ECO, chiudere la fiala e mescolare bene

Si prega di estrarre ulteriormente tutti i campioni come descritto di seguito:

- incubare per 10 minuti a 50 ° C (122 ° F) nel bagnetto d'acqua
- lasciare raffreddare il campione e miscelarlo con 7,5 ml di etanolo all'80% (vedere 5.2) (per campioni di avena: 30 ml di etanolo all'80%)
- richiudere e agitare per 10 min la provetta capovolta con un vortex a temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° F)
- centrifuga: 5 minuti, almeno 2500 g, a temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° F) in alternativa 2 ml dell'estratto possono essere centrifugati ad alta velocità per 5 minuti in cup di reazione utilizzando una microcentrifuga per ottenere un surnatante privo di particelle (in alternativa, l'estratto può essere solo filtrato)
- posizionare il surnatante privo di particelle in una provetta a vite (a seconda del campione anche il supernatante deve essere filtrato)

Nota: tutti i surnatanti / filtrati ottenuti dopo centrifugazione o filtrazione possono essere conservati in una fiala ben chiusa al buio a temperatura ambiente (20 - 25 ° C / 68 - 77 ° C) fino a due settimane.

8.3.5 Esecuzione del test per le materie prime e i prodotti alimentari trasformati

1. Prelevare tante provette quanti sono i campioni da analizzare.
2. Mettere 500 µl di tampone nella provetta (ad esempio usando la pipetta monouso fornita).
3. Pipettare 50 µl del surnatante / filtrato del campione o posizionare 3 gocce con la pipetta monouso fornita, lasciate cadere verticalmente nella provetta e agitare leggermente.
4. Posizionare l'astina verticalmente nella provetta con la freccia rivolta verso il basso. Non immergere la striscia oltre la linea massima.
5. Estrarre l'astina dopo esattamente 5 minuti (+/- 10 s) e leggere il risultato utilizzando la carta di valutazione

9. Risultati

Risultato positivo: due bande colorate

Il campione è positivo se nella finestra dei risultati sono visibili due bande colorate (la banda di controllo blu e la banda di test rossa). Nel caso di test a tampone, le bande possono comparire con una intensità non uniforme a causa di una distribuzione non omogenea del glutine sulla superficie oppure a casusa di differenti procedure di tamponamento.

Test a tampone:	>circa 1.6 – 3 µg glutine/100 cm ²
Materie prime:	>circa 4.4 mg/kg di glutine
Alimenti processati:	>circa 6.3 mg/kg di glutine
Acqua di lavaggio (senza detergenti)	>circa 10 ng/ml di glutine
Acqua di lavaggio (con detergenti)	>circa 50-100 ng/ml di glutine

Risultato negativo: solo banda di controllo blu

Il campione è negativo se nella finestra dei risultati non è visibile la banda di test rossa.

Test a tampone:	<circa 1.6 – 3 µg glutine/100 cm ²
Materie prime:	<circa 4.4 mg/kg di glutine
Alimenti processati:	<circa 6.3 mg/kg di glutine
Acqua di lavaggio (senza detergenti)	<circa 10 ng/ml di glutine
Acqua di lavaggio (con detergenti)	<circa 50-100 ng/ml di glutine

Risultato non valido: nessuna banda di controllo

Se non è visibile alcuna banda all'interno della finestra dei risultati dopo l'esecuzione dell'analisi, il test è da considerarsi non valido.

In generale

I campioni risultati negativi possono ancora contenere contaminazioni da glutine al di sotto del limite di rilevabilità del test o di altri componenti di cereali come per esempio l'amido.

A causa della moltitudine di varietà di alimenti, gli effetti della matrice non possono essere esclusi. Nei prodotti alimentari trasformati (ad esempio trattamento termico, disidratazione, ecc.), le proteine possono essere alterate o frammentate, questo può avere un impatto sul recupero / reattività crociata. Per la valutazione della reattività crociata è stato analizzato un solo campione esemplificativo, altri campioni possono mostrare un risultato diverso. Tutte le reattività incrociate e le matrici esemplificate sono descritte nella relazione di convalida aggiornata.

La striscia reattiva è stata sviluppata per rilevare la contaminazione da glutine.

Il limite di rilevabilità dipende dal tipo di campione e dall'efficienza di estrazione o dalla proprietà della superficie del tampone e del tipo di contaminazione, rispettivamente. L'estrazione del campione con etanolo deve essere utilizzata solo per materie prime che non sono riscaldate e non processate. Un risultato negativo non indica necessariamente l'assenza di glutine poiché il glutine può non essere distribuito in modo omogeneo o il livello di glutine nel prodotto è inferiore al limite di rilevabilità.

Limitazioni

L'acqua detergente contenente ipoclorito non può essere analizzata. Questo detergente distrugge il glutine molto rapidamente nel campione per ossidazione. La striscia reattiva non è in grado di rilevare frammenti di glutine potenzialmente rimanenti.

Raccomandazioni:

Per garantire prestazioni analitiche elevate, si consiglia di

- regolare il pH su un valore neutro per campioni estremamente acidi o alcalini
- utilizzare i controlli di dosaggio (R7012, per l'estrazione con la Cocktail) o campioni arricchiti per il controllo della qualità
- effettuare esperimenti di spiking per una procedura accurata e corretta
- confrontare l'efficienza di estrazione dell' etanolo e della RIDA® Cocktail ECO (R7080) con la Cocktail (brevettata) (R7006 / R7016)
- utilizzare il kit RIDASCREEN® Gliadin (Art. N. R7001), approvato AOAC-RI e AOAC-OMA (metodo ufficiale di analisi), per la quantificazione
- eseguire test PCR (kit SureFood®) per confermare i risultati

Per la documentazione, deve essere tagliata la parte superiore dell'astina contrassegnata con "Gluten" insieme alle bande di test.

Per ulteriori informazioni, per il rapporto di validazione e le note applicative si prega di contattare il proprio distributore locale R-Biopharm.

Ulteriori applicazioni:

- Preparazione del campione per alimenti processati con la RIDA®Extraction Solution (incolore) (Art. No. R7098) – **solo dopo validazione**
- Preparazione del campione per materie prime contenenti polifenoli (ad esempio cioccolato, caffè, cacao, grano saraceno) utilizzando la gelatina di pesce.

I dati corrispondono al nostro attuale stato della tecnologia e forniscono informazioni sui nostri prodotti ed il loro utilizzo. R-Biopharm non fornisce alcuna garanzia, esplicita o implicita, oltre a quella relativa alla qualità standard dei materiali di cui sono costituiti i suoi prodotti. Nel caso tali materiali risultassero difettosi, R-Biopharm si impegna a fornire prodotti sostitutivi. Non esiste garanzia di commerciabilità o di idoneità del prodotto per uno scopo particolare. R-Biopharm non è da ritenersi responsabile per danni, ivi compresi danni speciali o indiretti, o spese derivanti direttamente o indirettamente dall'utilizzo del prodotto.

R-Biopharm AG

Indirizzo:

An der neuen Bergstraße 17
64297 Darmstadt, Germany
Sitz / Corporate Seat: Pfungstadt
Tel.: +49 (0) 61 51 - 81 02-0
Fax: +49 (0) 61 51 - 81 02-40
E-mail: info@r-biopharm.de
www.r-biopharm.com