

DEFINICIÓN Y FINALIDAD DEL TEST

La lactosa es un azúcar reductor presente en la leche con una concentración comprendida entre 4,5 y 5 g/100gr. La molécula de lactosa está constituida por glucosa y galactosa y es la sustancia indispensable para muchísimas fermentaciones que se desarrollan en la leche.

La disminución de la producción de la enzima lactasa en los individuos está asociada a la intolerancia a la lactosa y consecuentemente a la leche y a sus derivados.

INFORMACIONES IMPORTANTES

El test es apto para ser utilizado con productos deslactosados, en los cuales una parte o toda la lactosa ha sido dividida en glucosa y galactosa de la lactasa. Es posible efectuar una recuperación de lactosa partiendo de muestras deslactosadas (o sea en las cuales la mayor parte de los azúcares presentes son glucosa y galactosa). No es posible obtener resultados confiables si se analizan muestras diluidas, alteradas o mezcladas con otros productos.

PRINCIPIO DEL TEST

La lactosa está separada en glucosa y galactosa.

La glucosa se determina por vía enzimática. El valor de la lectura fotométrica (end-point) es directamente proporcional a la concentración de glucosa y lactosa en la muestra.

COMPOSICIÓN DEL EQUIPO DE REACTIVOS

Código *300015- El equipo permite efectuar 100 determinaciones y contiene 10 confecciones del código *300010

Código *300010- El equipo permite efectuar 10 determinaciones y contiene:

- R1: confección con 10 probetas pre-cargadas con 1 mL de tampón.
- R1a: frasco que contiene 1 mL de solución enzimática.
- R2: frasco que contiene 0,5 mL de reactivo..

Para las indicaciones de peligrosidad de los reactivos tomar como referencia la ficha de seguridad del producto.

Modalidad de conservación: los reactivos son estables hasta la fecha de vencimiento. Conservar a **2-8°C**.

TRATAMIENTO - VOLUMEN DE LA MUESTRA – ALCANCE DE MEDICIÓN

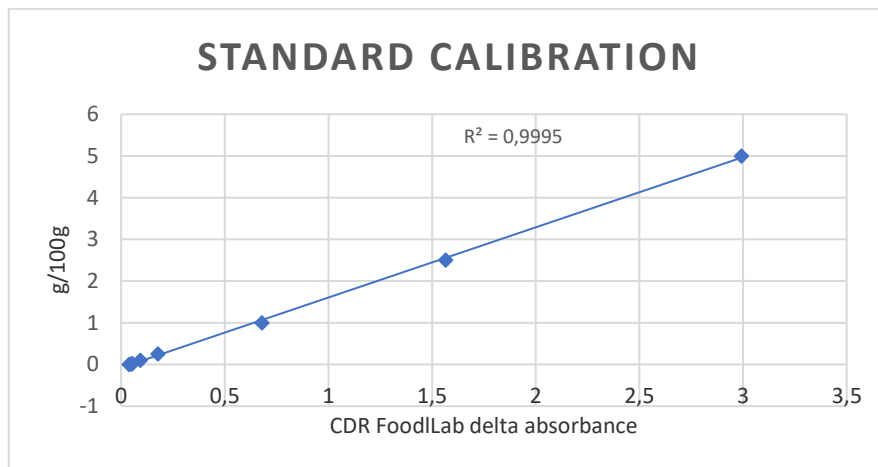
Leche: Diluir 1 parte de leche + 10 partes de agua. P.ej. tomar 100 uL de leche y agregarlo a 1 ml de agua destilada.

Queso, Yogur, Crema: pesa 10 gr de muestra y agrega 100 ml de agua destilada. Mezcle en un Stomacher durante aproximadamente 3 minutos. Tome la solución filtrada para probar.

Curva	Rango de medición (g/100g)	Volumen de muestra	Resolución (g/100g)	Repetibilidad (g/100g)
Lactosa [0.01 – 5.5 g/100g]	Lactosa [0.01 – 2.00]	10 µL diluido	0.01	± 0.02
	Lactosa [1.50 – 5.50]	5 µL diluido		

CURVA DE CALIBRACIÓN

Ha sido efectuada una curva de calibración utilizando diferentes estándares de lactosa agregados a la matriz que se debía analizar.



Sólo para uso diagnóstico *in – vitro*

CDR_Lactosa_06_ES



CDR FoodLab® is a trademark of CDR S.r.L.
Via degli Artigiani, 6 - 50055 - Ginestra F.na - Florence - Italy
Tel. +39 055 871431 - info@cdrfoodlab.com - www.cdrfoodlab.com

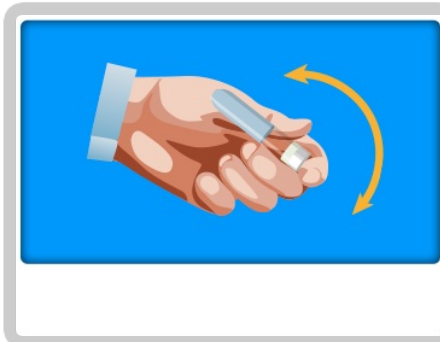


Quality System Certified
ISO 9001 ed. 2015
Certificate n. 9115

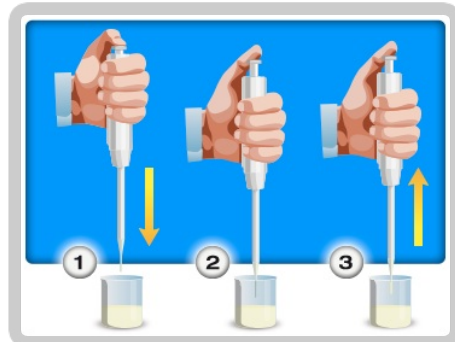
PROCEDURE



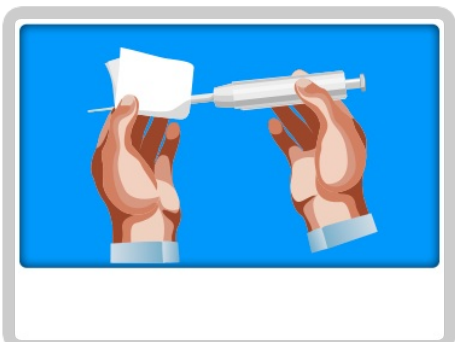
1. Diluir la muestra 1+10. Por ejemplo, 100 μ L de leche homogeneizada diluidos en 1 mL de agua destilada.



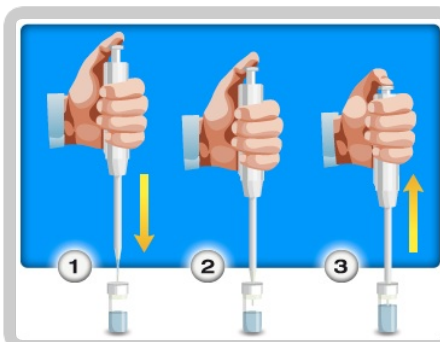
2. Homogeneizar la muestra antes de la extracción.



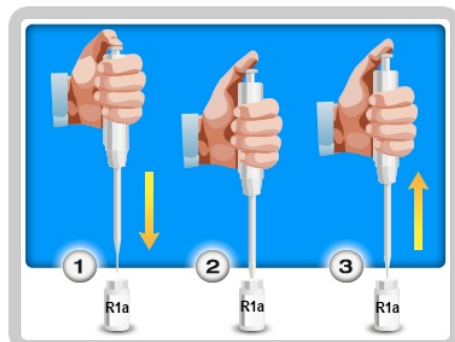
3. Extraer con la pipeta 10 μ L de muestra diluida. Usar una nueva punta para cada análisis para evitar contaminaciones debidas a análisis precedentes.



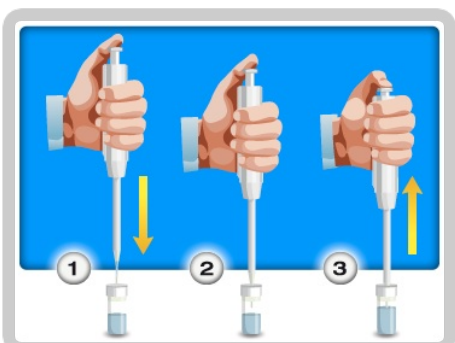
4. Limpiar bien la parte externa de la punta de la pipeta con papel secante, evitando el contacto entre el extremo de la punta y el papel secante.



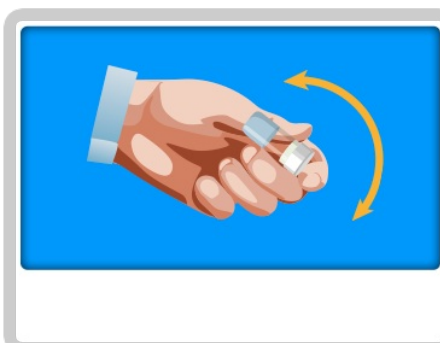
5. Introducir la muestra en la cubeta. Teniendo la punta de la pipeta sumergida en el reactivo, apretar y soltar el émbolo de la pipeta varias veces.



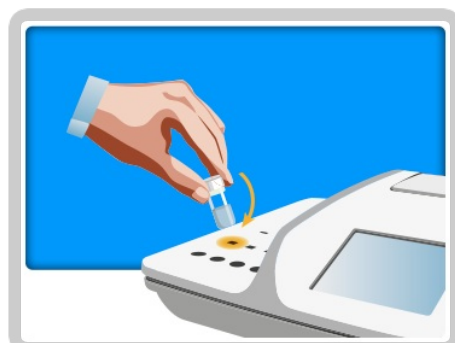
6. Extraer con la pipeta 50 μ L de R1a.



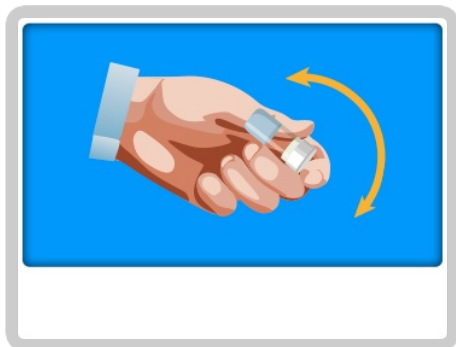
7. Agregar 50 μ L de R1a en la cubeta que contienen el reactivo R1 sin tocar con la punta el líquido en su interior. En caso de contaminación sustituir la punta.



8. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



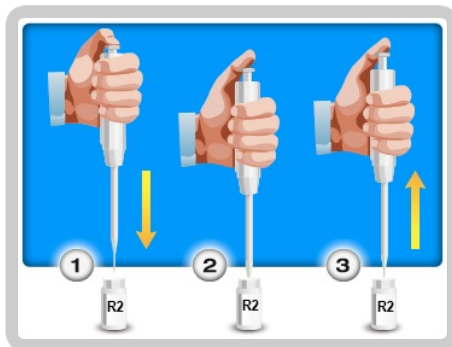
9. Introducir la cubeta en una celda de incubación y poner en marcha el timer apretando sobre el icono.



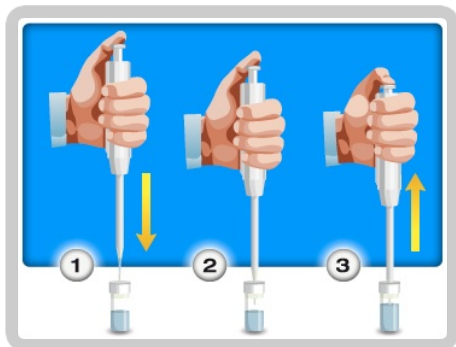
10. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



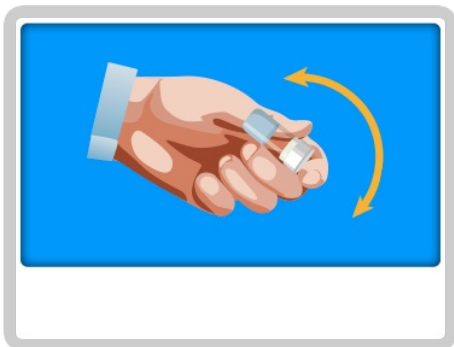
11. Seleccionar en la pantalla la cubeta que hay que leer. Introducir la cubeta en la celda indicada por la luz azul y apretar LEE.



12. Extraer con la pipeta 15 μ L de R2.



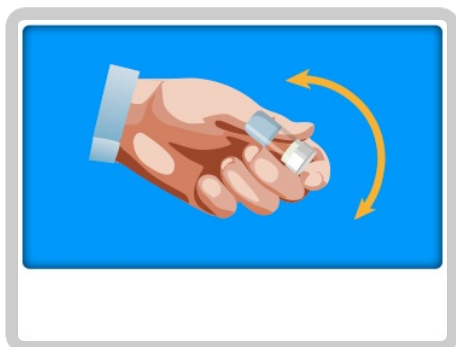
13. Agregar 15 μ L de R2 en la cubeta sin tocar con la punta el líquido, R1 + R1a + muestra, en su interior. En caso de contaminación sustituir la punta.



14. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



15. Introducir la cubeta en una celda de incubación y poner en marcha el timer apretando sobre el icono.



16. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.

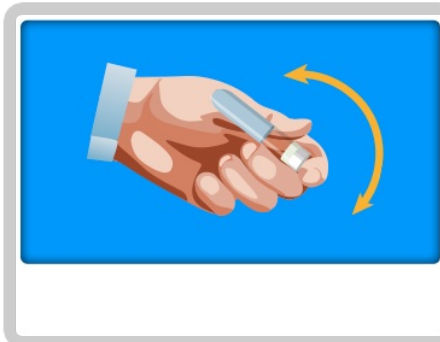


17. Introducir la cubeta en la celda indicada por la luz azul y apretar LEE para activar la lectura fotométrica.

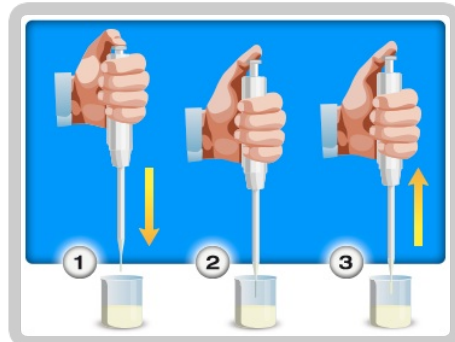
PROCEDURE



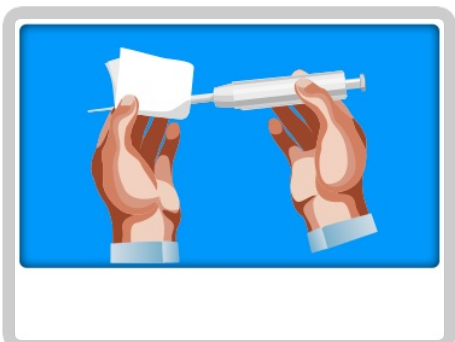
1. Diluir la muestra 1+10. Por ejemplo, 100 μ L de leche homogeneizada diluidos en 1 mL de agua destilada.



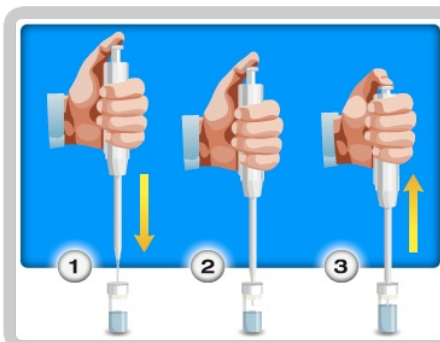
2. Homogeneizar la muestra antes de la extracción.



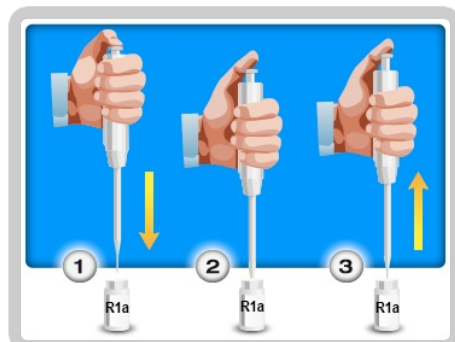
3. Extraer con la pipeta 5 μ L de muestra. Usar una nueva punta para cada análisis para evitar contaminaciones debidas a análisis precedentes.



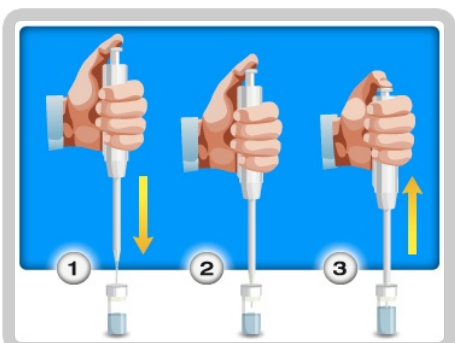
4. Limpiar bien la parte externa de la punta de la pipeta con papel secante, evitando el contacto entre el extremo de la punta y el papel secante.



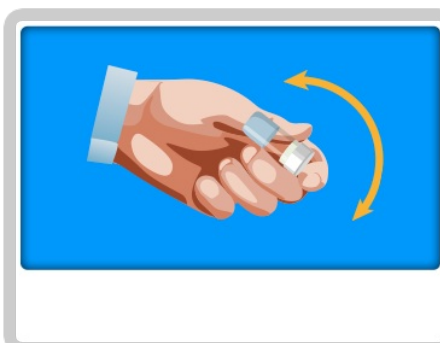
5. Introducir la muestra en la cubeta. Teniendo la punta de la pipeta sumergida en el reactivo, apretar y soltar el émbolo de la pipeta varias veces.



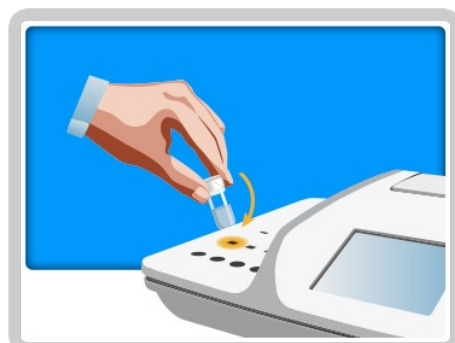
6. Extraer con la pipeta 50 μ L de R1a.



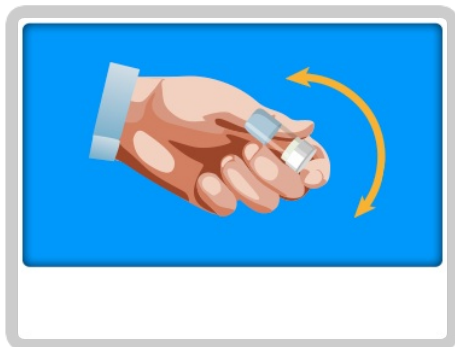
7. Agregar 50 μ L de R1a en la cubeta que contienen el reactivo R1 sin tocar con la punta el líquido en su interior. En caso de contaminación sustituir la punta.



8. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



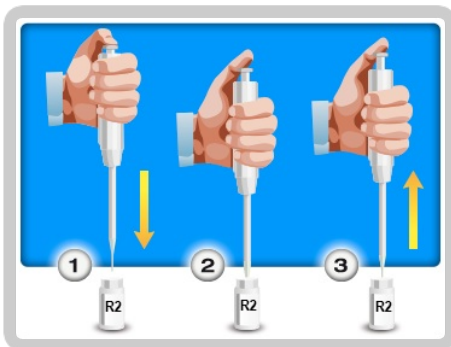
9. Introducir la cubeta en una celda de incubación y poner en marcha el timer apretando sobre el icono.



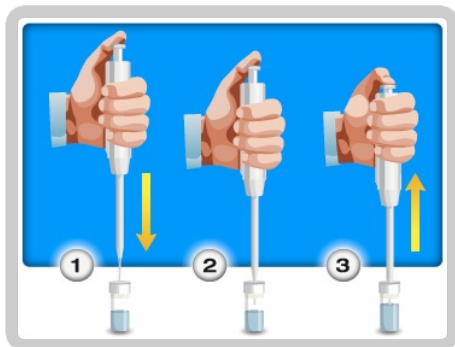
10. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



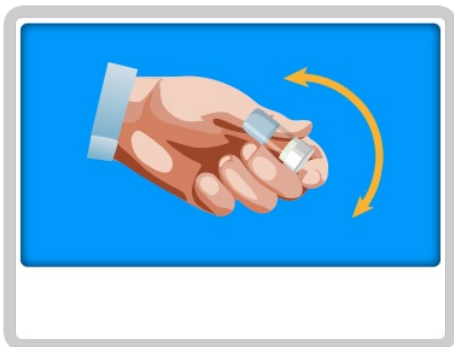
11. Seleccionar en la pantalla la cubeta que hay que leer. Introducir la cubeta en la celda indicada por la luz azul y apretar LEE.



12. Extraer con la pipeta 15 μ L de R2.



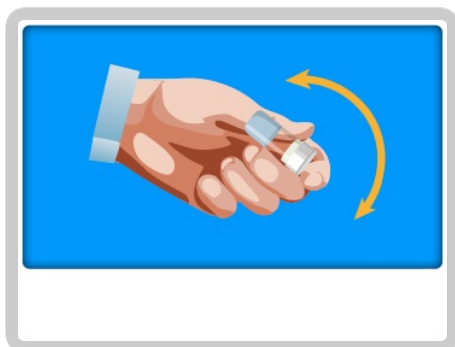
13. Agregar 15 μ L de R2 en la cubeta sin tocar con la punta el líquido, R1 + R1a + muestra, en su interior. En caso de contaminación sustituir la punta.



14. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



15. Introducir la cubeta en una celda de incubación y poner en marcha el timer apretando sobre el icono.



16. Agitar delicadamente la cubeta 2-3 veces.



17. Introducir la cubeta en la celda indicada por la luz azul y apretar LEE para activar la lectura fotométrica.