Инструкция

2026 год

Тест для определения щелочной фосфатазы в молоке

Описание:

Бумажный биосенсор обнаруживает активность щелочной фосфатазы в молоке

Принцип теста:

Принцип теста основан на реакции щелочной фосфатазы с субстратом, что приводит к изменению цвета при обработке щелочной фосфатазой.

Тип теста:

Качественный

Назначение:

Этот тест предназначен для проверки успешной пастеризации молока на основе определения активности щелочной фосфатазы (ALP).

Ограничения:

1. Тест на щелочную фосфатазу дает отрицательный результат, если измеренная активность в молоке не превышает 350 мМЕ/л.

2. Использование альтернативных аналитических методов допустимо только при условии их проверки на соответствие эталонным методам, указанным в стандарте ISO 11816-1:2024, согласно признанным международным протоколам и правилам надлежащей лабораторной практики.

3. Возможны ложноотрицательные результаты при наличии в молоке ингибиторов активности щелочной фосфатазы, которые не были учтены в процессе тестирования.

4. Точность результатов может быть снижена при несоблюдении условий хранения и использования реагентов и оборудования.

5. Метод не позволяет дифференцировать активность щелочной фосфатазы в молоке от других фосфатаз, которые могут присутствовать в образце.

Физические свойства:

Представленные технические данные следует рассматривать как репрезентативные или типичные и не использовать их для целей спецификации.

Цветовые изменения:
До проведения теста:

- зона тестирования имеет синий цвет.

После проведения теста:
Наличие активности щелочной фосфатазы

- Светло-зеленый цвет (обозначение ALP+)

Отсутствие активности щелочной фосфатазы.

- Синий цвет (обозначение ALP-)

Предел обнаружения (LOD):
0.020 единиц на миллилитр (U/ml). Это минимальная концентрация, которую можно надежно обнаружить с помощью данного теста.

Время измерения:
Время, в течение которого тест должен быть выполнен, составляет от 5 до 20 минут. Важно соблюдать это время для получения точных результатов.

Рабочая температура:
Эффективный диапазон рабочих температур составляет от 4 до 37 °C.

Тестирование образца:



Достаньте одну полоску из флакона и сразу же плотно закройте крышку.

ALP — фермент, который естественным образом присутствует в сыром молоке и денатурирует после пастеризации. Его используют как индикатор пастеризации молока.



Опустите тест-полоску в молоко на 2–3 секунды.

При наличии ALP цвет тестовой зоны меняется со светло-синего на зелёный. Зелёный цвет означает, что пастеризация молока не была завершена либо оно было загрязнено сырым молоком



Для получения результата подождите 5 минут

Отсутствие изменения цвета означает, что пастеризация молока была успешно завершена и загрязнения сырым молоком не произошло.

Правила использования:



Не вынимайте осушитель из флакона



Избегайте воздействия света и влаги на тест-полоски



Полоски предназначены для однократного использования. Плотно закрывайте крышку сразу после применения



Не прикасайтесь к тестовой зоне полоски

Условия хранения:

Хранить в прохладном и сухом месте. (Температура хранения: 4 ± 2 °C).
Избегайте воздействия на тест-полоски прямых солнечных лучей и влаги.

Производитель:

Nanobiz Technology Inc
Анкара / Турция

Представитель в России:

ООО «ЛабОптима Северо-Запад»
г. Санкт-Петербург
тел.: (812) 313-13-34
www.laboptima.ru
info@laboptima.ru