



INTERCIENCIA S.A
Análisis y Control Industrial

INTERCIENCIA S.A.

Italia 4279
B1702AKK CIUDADELA (Bs.As.)
Tel: (5411) 4116-9874
Fax: (5411) 4653-0834
CUIT Nº: 30-68771320-2
II.BB. 902-189396-1
IVA RESPONSABLE INSCRIPTO

e-mail: info@interciencia.com www.interciencia.com

INFORMACION DEL PRODUCTO FRUTOS SECOS

Descripción

Almendras

Codigo	ESARD-48
--------	----------



Almonds
ESARD-48

Descripción

La almendra (*Prunus dulcis* L.) pertenece a un grupo de alimentos, comúnmente conocidos como **"frutos secos"**

Este grupo de alimentos es una importante fuente de alérgenos y las almendras son una causa común de alergia en los alimentos. En consecuencia, hay una necesidad de una prueba sensible y fiable para la detección de alérgenos específicos en los alimentos. Cualquier prueba debe ser capaz de detectar un componente de proteína estable al calor, de lo contrario los resultados falsos negativos pueden ocurrir con muestras que han sido altamente calor tratados.

Una proteína específica de la almendra se identificó a partir de tratamientos en alta temperatura al ser muy estable al calor y se utiliza como indicador de la proteína de la almendra por el ELISA SYSTEMS residuos almendra .

Uso previsto

El ensayo residuo ELISA SYSTEMS Almendra es un ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) que puede utilizarse en productos alimenticios para detectar la presencia de material Almendra causada por la contaminación cruzada. Este ensayo es una prueba rápida y fiable que reduce significativamente el tiempo necesario para la detección en productos alimenticios .

Principios de ensayo

El sistema ELISA de detección de residuos de almendra Kit TM se basa en el formato de ensayo sándwich de



INTERCIENCIA S.A
Análisis y Control Industrial

INTERCIENCIA S.A.

Italia 4279
B1702AKK CIUDADELA (Bs.As.)
Tel: (5411) 4116-9874
Fax: (5411) 4653-0834
CUIT N°: 30-68771320-2
II.BB. 902-189396-1
IVA RESPONSABLE INSCRIPTO

e-mail: info@interciencia.com www.interciencia.com

INFORMACION DEL PRODUCTO FRUTOS SECOS

Descripción

inmunoabsorción ligado a enzimas.

La muestra comida es de primera sometida a un procedimiento de extracción de 15 minutos y después al ensayo ELISA para la determinación de alérgenos de almendra.

Los resultados pueden ser cuantificados mediante la comparación de los resultados de las pruebas contra resultados obtenidos a partir de patrones de proteínas suministrado en el kit.

Características de presentación

Rango de cuantificación: 0,5 - 5,0 ppm

Preparación de la muestra Tiempo: 15 min ~

Duración del ensayo: ~ 35 min

Avellana

Codigo

ESHRD-48



Hazelnut
ESHRD-48

Descripción

La avellana (*Corylus avellana*) pertenece a un grupo de alimentos, comúnmente conocida como **"frutos secos"**.

Una proteína de avellana específica se identificó a partir de tratamientos de alta temperatura que es muy estable al calor y se utiliza como indicador de la proteína de avellana para el Residuo ELISA SYSTEMS avellana .

Uso previsto

El ensayo de residuos ELISA SYSTEMS avellana es un ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) que puede usarse para cribar rápidamente productos alimenticios y muestras ambientales para la presencia de material de avellana.

Controles kit que se suministran : 0, 0,5, 1,0, 2,5, 5,0 ppm de proteínas de la avellana

El tiempo requerido para probar una muestra extraída: Aproximadamente 35 minutos.



INTERCIENCIA S.A
Análisis y Control Industrial

INTERCIENCIA S.A.

Italia 4279
B1702AKK CIUDADELA (Bs.As.)
Tel: (5411) 4116-9874
Fax: (5411) 4653-0834
CUIT N°: 30-68771320-2
II.BB. 902-189396-1
IVA RESPONSABLE INSCRIPTO

e-mail: info@interciencia.com www.interciencia.com

INFORMACION DEL PRODUCTO FRUTOS SECOS

Descripción

Maní

Codigo

ESPRDT-48



Peanut
ESPRDT-48

Descripción

Los cacahuetes son una de las principales causas de alergias a los alimentos, tanto en niños y adultos, y pueden inducir choque anafiláctico. En los últimos años, los alérgenos de cacahuete se han identificado y caracterizado. Las proteínas de Ara H1 y H2 han sido el foco de mucha atención.

Debido a sus propiedades estables alergénicas y de calor, Ara h2 fue elegido en conjunción con Ara h1 y otras importantes proteínas de cacahuete, para el ensayo ELISA SYSTEMS cacahuete.

Uso previsto

El ensayo residuo ELISA SYSTEMS cacahuete es un rápido ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) que puede utilizarse para productos de alimentación para la presencia de material de cacahuete causada por la contaminación cruzada con productos de maní y residuos que contengan cacahuete.

Controles kit que se suministran, normas de pilas: 0, 1,0, 2,5, 5,0, 10,0, 15,0 ppm de proteínas de cacahuete
El tiempo requerido para probar una muestra extraída: Aproximadamente 35 minutos.

Saludos Cordiales , Marian Matias