

KÓD 14210 10 testů

Reagencie pro detekci mléka

MLÉKO



MLÉKO Rapid Test imunotest na nitrocelulóze

ZAMÝŠLENÉ POUŽITÍ

Test je použitelný pro kvalitativní průkaz cílových antigenů ve vzorcích komplexních potravin a výrobní zařízení.

OBECNÉ INFORMACE

Kravné mléko (*Bos taurus*) a produkty jeho zpracování (mléčné výrobky) jsou základní součástí výživy člověka. Další příbuzné druhy – zebu (*B.indicus*), domestikovaný jak (*B.grunnius*), banteng (*B.javanicus*) a příbuzné rody (buvol, koza, ovce, kůň) jsou v některých zeměpisných oblastech běžnými zdroji mléka pro lidskou spotřebu.

Alergie na mléko může vykazovat různé příznaky od mírné orální alergie nebo kopřivky až po těžké život ohrožující systémové reakce, např. anafylaktický šok nebo bronchiální astma. Skutečná alergie (zprostředkovaná IgE nebo IgG protilátkami) na mléčné proteiny je klinicky odlišitelná od intolerance mléka způsobené nedostatkem laktázy.

Alergie na mléčné bílkoviny je jednou z nejčastějších alergií zejména u kojenců a dětí, která postihuje 0,5 % až 3 % populace v různých věkových a geografických skupinách.

Cílová distribuce alergie na tři hlavní mléčné proteiny (kaseiny, alfa-laktalbumin a beta-laktoglobulin) je u alergických pacientů téměř stejná, s mírnou převahou kaseinů. Proteinové složení mléčných výrobků je velmi variabilní, například s podstatným obohacením kaseinem v sýru a převahou dvou dalších proteinů v syrovátkových výrobcích.

Konzumaci mléka a manipulaci s ním upravují některá náboženská vyznání.

Zákon o označování potravinových alergenů a ochraně spotřebitele (FALCPA) zjistil, že alergie na mléko je jednou z 8 hlavních potravinových alergií a mléko by mělo být označeno na obalu.

V EU je mléko zařazeno na seznam alergenů stanovený Evropským úřadem pro bezpečnost potravin, které musí být v potravinách uváděny podle zákona EU č. 1169/2011 příloha II.

PRINCIP METODY

MLÉKO Rapid Test představuje imunochromatografický rychlý test (laterální průtok) a lze jej použít pro kvalitativní stanovení specifického antigenu mléka v potravinách, kuchyních a výrobních zařízeních.

Při imunochromatografické (laterální průtokové) metodě jsou cílové antigeny vázány vysoce specifickými protilátkami navázanými na barevné mikročástice. Poté tento komplex migruje do testovací linie, kde se naváže na jinou specifickou protilátku a vytvoří barevnou linii indikující pozitivní výsledek. Nenavázaný konjugát migruje do kontrolní oblasti, kde tvoří barevnou kontrolní linii, což indikuje správný postup testu.

OBSAH A SLOŽENÍ

Testovací proužky. 10 jednotlivě balených v zatažených sáčcích z hliníkové fólie.

Zkumavky na odběr vzorků. 10 ks.

Extrakční pufr. 1 x 50 ml.

Pipety. 10 x 3 ml.

Odměrky. 10x.

SKLADOVÁNÍ A STABILITA

Skladujte při 2-30 °C. Každý komponent je stabilní do data expirace vyznačeného na štítku.

M14210i – 05
10/2022

BioSystems S.A. Costa Brava, 30. 08030 Barcelona (Spain)
Quality System certified according to
EN ISO 13485 and EN ISO 9001 standards

Test použijte do 10 minut po otevření sáčku. Testovací proužky jsou velmi citlivé na vlhkost.

Známky zhoršení kvality: soupravu nepoužívejte, pokud je její obal roztržený nebo je testovací proužek zlomený nebo poškozený.

PŘÍPRAVA REAGENCIÍ

Všechny reagencie jsou dodávány připravené k použití.

UPOZORNĚNÍ

Nedotýkejte se reakční membrány.

Všechny komponenty testovací sady jsou jednorázové; nepoužívejte je opakovaně.

PŘÍPRAVA VZORKU

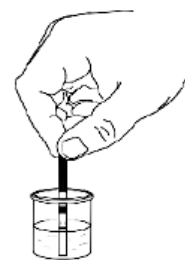
Vzorky by měly být před analýzou vytemperovány na pokojovou teplotu (18-35 °C); testování chladnějších vzorků snižuje citlivost testu; testování horkých vzorků není možné.

Z reprezentativní části sloučeniny je třeba získat homogenní vzorek.

POSTUP

Pevné vzorky

1. Před otevřením sáčku nechte testovací proužky dosáhnout pokojové teploty po dobu 5-10 minut.
2. Vložte malý kousek testovaného materiálu (0,1–0,5 g) do zkumavky na odběr vzorků.
3. Přidejte vzorkový extrakční pufr v poměru hmotnost/objem 1:10.
4. Pevně našroubujte uzávěr na zkumavku a intenzivně protřepávejte po dobu 15-30 sekund. Nechte 2 minuty usadit, abyste získali čistý supernatant. Extrakt lze také filtrovat.
5. Ponořte testovací proužek do tekuté části testovacího roztoku. Ujistěte se, že je testovací proužek ponořen, jak je znázorněno na obrázku. Směr a hloubka ponoření musí odpovídat vyobrazení pro správnou funkci.
6. Nechte proužek v roztoku po dobu 20-30 sekund.
7. Vyjměte testovací proužek a položte jej na čistý vodorovný povrch; po dobu 5 až 10 minut se testovací proužek nedotýkejte a nepohybujte s ním a odečtete výsledek testu.



Tekuté vzorky

1. Před otevřením sáčku nechte testovací proužky dosáhnout pokojové teploty po dobu 5-10 minut.
2. Odeberte 1 ml kapalného vzorku do zkumavky na odběr vzorků.
3. Přidejte stejný objem vzorkového extrakčního pufru, pevně našroubujte uzávěr na zkumavku a promíchejte.
4. Pokud je kapalina zakalená, nechte ji usadit. Poté postupujte podle pokynů z bodu 5 zkušební postupu pro pevné materiály.

revize českého překladu 04/2025/VS

KÓD 14210 10 testů

Reagencie pro detekci mléka

MLÉKO



MLÉKO Rapid Test imunotest na nitrocelulóze

Povrchy

1. Před otevřením sáčku nechejte testovací proužky dosáhnout pokojové teploty po dobu 5-10 minut.
2. Přidejte 1 ml extrakčního pufru na vzorky do zkumavky do zkumavky pro odběr vzorků.
3. Vložte tamponový nástroj (například vatový hrot) do zkumavky a opláchněte tampon v pufru.
4. Vymačkejte veškerou přebytečnou tekutinu z tampónu o stěnu zkumavky.
5. Otřete testovaný povrch 10 x 10 cm se zvláštní pozorností na podezřelá místa.
6. Vložte tampon zpět do zkumavky se zbytkem pufru a silně protřepávejte po dobu 15-30 sekund nebo použijte vortexový mixér.
7. Vyjměte tampón ze zkumavky a postupujte podle pokynů v bodě 5 výše uvedeného testovacího postupu pro pevné materiály.

HODNOCENÍ

Pozitivní výsledek. V testovací zóně se objeví dvě barevné čáry.



Negativní výsledek. Jasně viditelná je pouze jedna barevná čára.



Neplatný výsledek. Absence barevných čar. Zkuste test zopakovat s jiným testovacím proužkem, zkontrolujte správnou manipulaci se vzorkem a testovací postup, datum expirace a podmínky skladování.



CHARAKTERISTIKA TESTU

- Detekční limit: 1 ppm pro syrové mléko; 0,1 ppm sušeného mléka (hmotnostně na hmotnost sušiny). V povrchovém výtěru je LOD přibližně 0,26 µg/100 cm².
- Rozsah detekce: 1-100000 ppm.
- Senzitivita: Může se snižovat v prostředí bohatém na tuky (např. ve smetaně), ale nesnižuje se ohříváním pokrmu (vařením) až na 160 °C. Mezi různými druhy (koza, velbloud, kůň) se liší 3 - 5krát. Senzitivita rychlého testu MLÉKO se u různých druhů (koza, velbloud, kůň) liší 3 - 5krát.
- Specificita: Rychlý test MLÉKO detekuje beta-laktoglobulin ze skupiny lipokalinů a obsahuje přibližně 10 % sušiny odtučněných mléčných bílkovin. Rychlý test MLÉKO detekuje všechny dosud testované jedlé druhy mléka, ale nedetekuje mléko lidské a antigeny zvířecího masa, krve a dalších částí zvířecího těla.

UPOZORNĚNÍ

Překlad revidován k datu: 23.4.2025

Vzhledem k možné inovaci výrobku Vám doporučujeme překontrolovat český překlad s originálním příbalovým letákem porovnáním podle identifikačního čísla návodu uvedeném v zápatí.

Originální návod, LOT certifikát a bezpečnostní listy jsou k dispozici na internetové adrese: <https://einfo.bio> a na: www.iktrading.cz

Výhradní distributor:

ČR: JK-Trading spol.s.r.o., Křivatcová 421/5, 150 21 Praha 5,
tel.: +420 257 220 760, paha@iktrading.cz

SK: JK-Trading spol.s.r.o., Dlhá 43, 900 31 Stupava,
tel.: + 421 264 774 591, jk-trading@jk-trading.sk

V případě mimořádných událostí:

ČR: Toxikologické informační středisko (TIS), klinika pracovního lékařství VFN a LF UK,
tel.: +420 224 91 92 93 a +420 224 91 54 02

SK: Toxikologické informačné centrum Bratislava, 833 05, Limbová 5, tel.: +421 254 774 166