

Принципи / стандарти тесту Lateral Flow

Тестові набори визначення харчових алергенів

Усі реагенти постачаються у наборі, мають чудову стабільність і зберігаються при кімнатній температурі.

Процедура тесту

Додати 0.2 мл відповідно до 7 крапель Буферного Розчину у Реакційну Пробірку.



Додати 0.1 мл відповідно до 2 крапель підготованого зразку у Реакційну Пробірку.



Інкубувати протягом 5 хвилин



Помістити Тестову Стрічку у Реакційну Пробірку



Зчитати результат через 5 хвилин

1 лінія вказує на дійсний **негативний** результат
2 лінії вказують на дійсний **позитивний** результат



Загальний час аналізу: 10 хвилин

Принципи / стандарти тесту Lateral Flow

Приготування зразка

Усі реагенти крім дистильованої води містяться у наборі, мають довготривалу стабільність і зберігання при кімнатній температурі

Додати 1 мл дистильованої води у Пробірку для Зразка

Додати 0.1 мл відповідно до 3 крапель Концентрату Буферного Розчину

Вставити Паличку з Тампоном у Пробірку для Зразка і змочити його

Взяти мазок з досліджуваної ділянки

Вставити Тампон у Пробірку для Зразка знову, перемішати і притиснути до боку пробірки щоб перенести матеріал з Тампону

Додати 0.1 мл у тест

Затрати часу: менше 2 хвилин



Принципи / стандарти тесту Lateral Flow

Приготування зразків харчових продуктів (крім шоколаду)

Для Горіхів; Горіхових сумішей і Хлібобулочних Виробів

Зважити 50 г зразка

Зважити 4 г солі

Залити у міксер і додати 450 мл дистильованої води

Гомогенізувати протягом 5 хвилин

Профільтрувати, центрифугувати або дозволити гомогенату осісти

Від водної фази додати 0.1 мл, відповідно до 2 крапель у зразок для аналізу.

Загальний час для приготування зразка: менше 10 хвилин

