

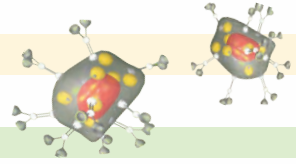
*Season's Greetings*  
and a Happy New Year

2012

wishes R-Biopharm!

Теми:

- стр 2 Наші продукти
- стр 4 Інформація від R-Biopharm Rhône, Scotland
- стр 6 Виставки та конференції



## Харчові алергени в вині



Вина в яких був виявлений казеїн / казеїнат / білок молочних продуктів / овальбумін / яечний білок можуть містити залишкові алергени. Організація з Європейської безпеки харчових продуктів (EFSA) зробила висновок, що залишкові алергени у вині можуть викликати різні небажані реакції (в т. ч. алергічні) (EFSA Випуск 9 (10), 2011 р.: 2384). Згідно з правилами ЄС, вина звільняються від маркування вмісту алергенів тільки до червня 2012 року. Після червня 2012 маркування алергенів, які можуть бути виявлені у вині, має стати обов'язковим.

Наприклад, казеїн або яечний білок, використовується у виробництві вина, як очищувальний компонент. Лізоцим, компонент яєчного білка, використовується як антимікробний стабілізатор.

Компанія R-Biopharm пропонує тест-набори серії RIDASCREEN® для ІФА (ELISA) виявлення казеїну, лізоциму та яєчного білку у винах. Для швидкого виявлення молочного та яєчного білків (безпосередньо казеїну) в винах та на виробничих об'єктах розроблені тест – смужки Bioavid Lateral Flow (LFD).

У наступній таблиці наведено характеристики тестів R-Biopharm, які підходять для аналізу вин.

	RIDASCREEN® FAST Casein (R4612)	RIDASCREEN® FAST Lysozym (R6452)	RIDASCREEN® FAST Ei/ Egg Protein (R6402)	bioavid LFD Milk BL613-25	bioavid LFD Egg BL608-25
Limit of detection	0.24 ppm	0.02 ppm	0.27 ppm whole egg powder (0.07 ppm egg white protein)	1 ppm milk in white wine, 10 ppm milk in red wine	1 ppm egg powder/ whole egg/ egg white (cross reaction to lysozyme)
Limit of quantification	0.5 ppm	0.05 ppm	0.5 ppm whole egg powder	-	-
Intra-Assay CV (n=6)	3.9 %	3.8 %	7.3 %	-	-
Inter-Assay CV (n=3)	4.7 %	8.8 %	11.9 %	-	-



Нові тест – набори для кількісного виявлення алергенів методом ПЛР «в реальному часі»

Після успішного впровадження тест-набору для кількісного виявлення глютену (клейковини), кунжуту і селери методом ПЛР «в реальному часі», компанія R-Biopharm розширює портфоліо тестів серії SureFood® для виявлення алергенів. На сьогоднішній день стали доступні ще три нові тест-набори SureFood® ALLERGEN QUANT Фундук (S3202), SureFood® ALLERGEN QUANT Люпин (S3211) і SureFood® ALLERGEN QUANT Фісташки (S3214). Кожен набір укомплектований ДНК стандартом для кількісного визначення алергену.

Тест-набори залучаються паралельно з лабораторними контрольними матеріалами (SureFood® ALLERGEN QUANTARD 40) для каліброваного перетворення числа копій ДНК у звичайні одиниці мг/кг або ppm. Контрольний матеріал кукурудзяного борошна подається як субстанція-носії і містить 14 різних алергенних харчових інгредієнтів в концентрації 40 ppm (мг/кг) кожен.

Чутливість досліджуваних клітин кукурудзяного борошна визначалася за допомогою набору SureFood® PREP ALLERGEN (S1012), що базується на стандарті DIN 32456.

Результати представлені в таблиці нижче.

Parameter	ALLERGEN qualitative		ALLERGEN quantitative			Cross contamination
	Art. No.	Limit of Detection	Art. No.	Limit of Detection	Limit of Quantification	
Soy	S3101	≤ 4 ppm	-	-	-	not known
Hazelnut	S3102	≤ 0.4 ppm	S3202	≤ 0.4 ppm	1 - 400 ppm	not known
Peanut	S3103	≤ 0.4 ppm	-	-	-	not known
Almond	S3104	≤ 4 ppm	-	-	-	not known
Celery	S3105	≤ 0.4 ppm	S3205	≤ 0.4 ppm	1.9 - 400 ppm	not known
Gluten	S3106	≤ 0.4 ppm	S3206	≤ 0.4 ppm	1 - 400 ppm	not known
Walnut	S3107	≤ 0.4 ppm	-	-	-	not known
Sesame	S3108	≤ 0.4 ppm	S3208	≤ 0.4 ppm	1 - 400 ppm	not known
Mustard	S3109	≤ 0.4 ppm	-	-	-	not known
Fish	S3110	≤ 0.4 ppm	-	-	-	not known
Lupine	S3111	≤ 0.4 ppm	S3211	≤ 0.4 ppm	2.6 - 400 ppm	not known
Shellfish	S3112	≤ 0.4 ppm	-	-	-	Insects, Abalone, Mussel
Mollusc	S3113	≤ 0.4 ppm	-	-	-	not known
Pistachio	S3114	0.4 ppm	S3214	0.4 ppm	1 - 400 ppm	not known
Cashew	S3115	≤ 0.4 ppm	-	-	-	not known

With both qualitative and additional quantitative real-time allergen PCR kits available (SureFood® ALLERGEN QUANT), the analyst now has the tools to evaluate

samples by molecular biology, qualitatively and quantitatively. It is also possible to analyse one or more parameters out of just one DNA preparation.

## ГМО в меді – нова законодавча ситуація

У своєму рішенні у справі C-442/09 від 6 вересня 2011 Європейським судом юстиції (ЄС) було ухвалено, що мед з пилком, який був отриманий за допомогою генетично модифікованих культур повинен відповідати всім вимогам ЄС з безпеки харчових продуктів, а також маркуватись згідно правил 1829/2003 і 1830/2003 ЄС для того, щоб такий продукт міг продаватись на території ЄС. Згідно з цим документом пилко більше не розглядається як невід'ємний компонент меду, а є його харчовим інгредієнтом. Тому пилко, згідно з цим положенням повинен буде класифікуватись, як генетично модифікований продукт (з ГМО). Мед, який не був опилений пилком з ГМ-культур може і надалі надходити в продаж, як раніше. Нові правила, в основному, будуть стосуватись меду, який імпортується з Північної Америки, Південної Америки, Азії та Східної Європи. У випадку, якщо пилко буде містити незначну кількість ГМО організмів, це положення буде визначати допустимість цих харчових продуктів в Європі.

Якщо мед не буде визначений, як «безпечний», згідно цього документу, то такий продукт буде вилучатись з ринку. Згідно з цим положенням про ГМО, мед з пилком, який містить ГМО організми в загальному обсязі пилку, що перевищують межу в 0,9 % повинен буде маркуватись як продукт з ГМО.

Олійний ріпак, кукурудза та соя часто отримуються з ГМО, тому деякі з цих культур, які вирощують в усьому світі не призначені для використання в якості продуктів харчування в Європі і не мають ніяких дозволів на застосування їх в виробництві, винятком є тільки рапсова олія, яка використовується для виробничо - переробних цілей.

Перший крок полягає в перевірці меду на ГМО-вмісний пилко. Сучасні скринінгові тести, такі як такий як SureFood®, які базуються на виявленні ГМО методом ПЛР «в реальному часі» ідеально підходять для цих аналізів.

Для вирішення цієї проблеми компанія R-Biopharm пропонує набір SureFood® PREP Plant (S1002), який забезпечує специфічний протокол для приготування зразків меду і подальшу пробопідготовку ДНК.

В залежить від того, який термоциклер «в реальному часі» було використано, дво- або чотири-канальний, зразки меду можуть бути протестовані на найбільш важливі гени ГМО промоутерів за допомогою тестів SureFood® ГМО Screen 35S + NOS + FMV Скринінг (S2026), для посилення зовнішнього контролю використовується тест SureFood® ГМО 4plex 35S/NOS/FMV + тест для внутрішнього контролю (S2126).

Якщо результат виявиться позитивним, зразки можуть бути досліджені якісним або кількісним тестом, для якогось конкретного ГМО, в залежності від походження меду. CONGEN Biotechnologie GmbH забезпечує аналітичні послуги, необхідні для цих тестів.

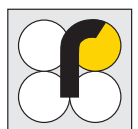
## Інформація з R-Biopharm Rhône (RBR), Шотландія

**New!**

Запуск нового продукту EASIMPTM PATULIN (Патулін)

R-Biopharm Rhône Ltd хотіли б повідомити про запуск нового продукту EASIMPTM Патулін, МІР - молекулярно відображені полімерні колонки, які в поєднанні з високоефективною рідинною хроматографією будуть використовуватись для аналізу патуліну. Патулін є мікотоксином, який, в основному, зустрічається в гниючих яблуках і виділяється пліснявою *Aspergillus* і *Penicillium*. Хоча це не є особливо тяжкий токсин, дослідження показали, що він є генотоксичний і має великий потенціал, щоб стати мутагенним і канцерогенним.

Кількість патуліну в яблуках, як правило, вказує на якість яблук, які використовуються для виробництва продуктів харчування. Продуктами, які можуть містити патулін є яблучний сік, яблучне пюре, яблучні соуси, продукти дитячого харчування і яблучний сидр.



Країни ЄС, а також ряд інших країн ввели обмеження на вміст патуліну в яблуках, ці положення вступили в силу в листопаді 2003 року.

Вони полягають в наступному

Вміст патуліну в продуктах	
Перелік речовин	Максимально допустимий рівень
Фруктові соки, шипучі напої і сидр	50 ppb
Яблука твердих сортів, призначених для споживання людьми	25 ppb
Дитяче харчування, яблучні соки і яблучні продукти для немовлят	10 ppb

Тестування патуліну може бути проблематичним через малі вмісти досліджуваного мікотоксину і тому методи і підготовка проб мають надзвичайно важливе значення. При аналізі з використанням EASIMIPTM Патулін використовується процедура, яка базується на технології молекулярного відображення полімеру (MIP), яка робить тест точним, чутливим, швидким і простим у виконанні. Колонки містять MIP, які є чутливі до токсинів. Після вилучення токсину, зразок центрифугують, фільтрують і пропускають через реактив з MIP. Будь які токсини, які присутні в зразку зберігаються всередині колонки. Колонку промивають для видалення незв'язаного матеріалу і токсинів, потім звільнений MIP вступає в реакцію з реагентом. Загальний час екстрагування і очистки займає близько 45 хвилин. В результаті підвищується очищення і концентрація токсину з проб в харчових продуктах, що дозволяє отримати хроматограму чистішою. Кристалічні стандарти патуліну і пектинази також доступні.

Нові Рекомендації щодо використання тестів:

AFLAOCHRA PREP ®	Горіхи
AFLAPREP® und EASI-EXTRACT® AFLATOXIN	Кориця, кокосове масло
DONPREP ®	Овес і спеції
DZT MS-PREP ®	Пиво
FUMONIPREP ®	Часник і чорний перець
EASI-EXTRACT® ZEARELENONE	Дитяче харчування і спеції
EASI-EXTRACT® FOLIC ACID	Пиво

Якщо вас зацікавила наша продукція, будь ласка, звертайтеся до наших місцевих дистриб'юторів.

ПП "Біола"

79010, м. Львів, вул. Пекарська 69А, офіс 108

тел./факс (032) 244 86 76 / 77 / 78

E-mail: office@biola-lab.com

Web-page: www.biola-lab.com



# In vino veritas?

Our test systems will find it out!

Test kits for  
your wine  
analysis:

- **Constituents:** sugar, acids, vitamins,..
- **Allergens:** Casein, Egg, Lysozyme
- **Mikrobiology/Hygiene:**  
Total Count, Yeast and Mold, ATP

**In various test formats:**

Different test formats as enzyme immunoassays, dip sticks, immunoaffinity columns, card tests, PCR and a comprehensive range of enzymatic reagents

Наступна публікація від R-Biopharm буде в першому кварталі 2012р

ПП "Биола"

79010, м. Львів, вул. Пекарська 69А, офіс 108

тел./факс (032) 244 86 76 / 77 / 78

E-mail: [office@biola-lab.com](mailto:office@biola-lab.com)

Web-page: [www.biola-lab.com](http://www.biola-lab.com)

r-biopharm

