

Megazyme



Süt Ürünleri ve Bebek Maması Endüstrileri için Teşhis Çözümleri

Resmi Yöntemler
Rakipsiz Doğruluk
Olağanüstü Hassasiyet

Megazyme
Industries we Serve



TAHİL, UN, GIDA ve YEM
KALİTE KONTROL CİHAZLARI

+90 (312) 397 43 30 
abp@abp.com.tr 
www.abp.com.tr 

Detaylı bilgi için ABP Satış Mühendislerine danışabilirsiniz...

Megazyme

Süt ve Bebek Maması

Süt ve bebek maması sektörlerine yönelik ürünlerimiz tüm dünyada kalite kontrol süreçlerinde kullanılmaktadır. Üreticiler, ürün kalitesini sağlamak ve yasal düzenleme ve etiketleme gerekliliklerini karşılamak için tahlil kitlerimize ve reaktiflerimize güvenirlir.

En son ürünümüz Megazyme Laktoz Test Kiti (K-LOLAC) Resmi Nihai Eylem olarak kabul edildi. Yöntem: **AOAC 2020.08**. Düşük laktozlu ve laktozsuz ürünlerde laktoz ölçümü için çoklu laboratuvar değerlendirmesiyle onaylanmış ilk enzimatik yöntemdir.

Aşağıdaki analitler için bir dizi çözüm sunuyoruz:

Laktoz	Laktik Asit	Fruktan/FOS
Polidekstroz	D-Glikoz	Üre/Amonyak

Odak Noktamız

Süt ve bebek maması üreticilerini, aşağıdakileri ölçmek için piyasadaki en doğru ürünlerle desteklemek:

- Tüketici diyet gereksinimleri nedeniyle "düşük laktozlu" veya "laktozsuz" olarak pazarlanacak süt bazlı ürünler de dahil olmak üzere süt numunelerindeki laktoz
- Çok çeşitli gıda ürünlerinde kullanılan frukto-oligosakkaritler (FOS) ve polidekstroz gibi diyet lifi bileşenleri
- Fermantasyon/olgunlaşma sırasında oluşan laktik asit ve diğer bileşikler
- Sütçü sürüler için üre ve diğer önemli besin belirteçleri



Megazyme

Doğru Laktoz Ölçümü

Laktoz İçeriğini Tam Bir Güvenle Ölçün:

Üreticiler, ürün kalitesini sağlamak ve katı düzenleme ve etiketleme gereksinimlerini karşılamak için test kitlerimize ve reaktiflerimize güveniyor. En son solüsyon bazlı laktoz tahlil kitimiz (K-LOLAC), düşük laktozlu ve laktozsuz ürünleri test eden süt ürünleri üreticileri için özel olarak tasarlanmıştır. K-LOLAC kullanımına dayalı analitik yöntem, 2020.08 yöntemi olarak AOAC tarafından resmi olarak doğrulanmıştır.



Laktoz Test Kiti (K-LOLAC)

Süt endüstrisi için üstün bir çözüm olan K-LOLAC, artık laktoz ölçümündeki temel zorlukları ele alarak laktoz içermeyen ürünler için mevcut enzimatik deneylerde bir ilerlemeyi temsil eder.

- İyileştirilmiş Doğruluk
- Galaktooligosakkaritler (GOS) varlığında laktoz için Yüksek Seçici
- Artan Hassasiyet



Carrez Açıklama Kiti (K-CARREZ)

Yeni Carrez kitimiz, tüm numunelerde laktoz ölçümü için gerekli ön işlemi sağlar ve ayrıca süt endüstrisi ile bağlantılı laktik asit ve diğer analitlerin ölçümü için de uygundur.



Laktoz / Galaktoz (Hızlı) Test Kiti (K-LACGAR)

En çok satan laktoz, D-galaktoz kitimiz, yağsız katı (SNF) testinin bir parçası olarak süt ürünleri ve sütteki laktoz seviyelerini ölçmek ve analitik cihazları kalibre etmek için üreticiler, ticari ve devlet tarafından işletilen süt bilimi laboratuvarları tarafından rutin olarak kullanılmaktadır. K-LACGAR kitimize dayalı laktoz belirleme yöntemi, 2006.06 yöntemi olarak AOAC tarafından resmi olarak onaylanmıştır.

K-LOLAC

Avantajlar

- Resmi Nihai Eylem Yöntemi: AOAC 2020.08
- Hızlı Test – 90 dk
- Genel olarak çok çeşitli laktazlar kullanılarak üretilen laktoz içermeyen ürünlere uygulanabilir
- Çoklu matrislerle uyumlu (bebek maması, yoğurt vb.)
- Düşük sermaye harcaması ve test başına maliyet
- Kalibrasyon gerekmez

Hangi Laktoz Test Kitini Seçmeliyim?

Kit	K-LOLAC	K-LACGAR
Format	Ardışık ^a	Ardışık olmayan ^b
Laktoz tahlillerinin sayısı (örnekler)	65	57
Düşük laktozlu ve laktozsuz numuneler için uygundur	✓	X
"Normal" süt ürünleri numuneleri için uygundur	✓	✓
Test süresi	90	Tavsiye edilmez ^c
"Düzenli" süt ürünleri numuneleri için dakika cinsinden test süresi	50	15
Minimum reaktif stabilitesi	2 yıl	2 yıl

a: tek bir küvet gerektirir: her iki belirleme de tek bir küvette gerçekleşir

b: iki küvet gerektirir: biri serbest glukoz/galaktoz için, diğeri laktozdan salınan glukoz/galaktoz için

c: GOS'un varlığı ve testte kullanılan β -galaktosidazın düşük seçiciliği nedeniyle laktoz aşırı tahmininin gerçekleşmesi muhtemeldir.

Megazyme

Diğer Süt ve Süt Analitlerinin Ölçümü

Laktoza ek olarak, süt endüstrisi için önemli olan başka analitler de vardır.
Bu analitlerin ölçümü için doğru ve spesifik yöntemler ve substratlar geliştirdik.

► **Üre ve Amonyak**

K-URAMR kitimiz, sütte önemli bir analit ve süt inekleri için önemli bir besin belirteci olan ürenin doğru bir şekilde ölçülmesini sağlar.

► **Laktik asit**

Süt ve fermente ürünlerde laktik asit ölçümü, LAB (Laktik Asit Bakterileri) fermantasyon süreçlerini ve bozulmayı izlemenin anahtarıdır.

► **Şekerler**

Geniş kit yelpazemiz, süt ürünlerindeki şekerlerin (monosakaritler ve disakaritler) ölçümü için uygundur.

Bebek Formülünde Prebiyotik Bileşenlerin Ölçümü

► **Frukthanlar ve Fruktooligosakkaritler (FOS) Ölçümü Basitleştirildi**

Frukthanlar ve FOS analizi için resmi olarak doğrulanmış tüm yöntemleri karşılamak üzere Megazyme serisinde benzersiz ultra saf enzimler ve bir tahlil kiti (K-FRUC) mevcuttur.

Fruktooligosakkaritler (FOS)

Frukthanlar ve fruktooligosakkaritler (FOS), prebiyotik bileşenler olarak giderek daha fazla kullanılmaktadır. Doğru ve hassas analitik yöntemler ve ultra saf reaktifler, bu prebiyotik bileşenler için bebek maması etiketlemesinin ardındaki katı düzenlemeleri karşılamak için büyük önem taşır.

► **Polidekstroz Analizi**

AOAC yöntemi 2000.11'e göre polidekstroz analizi, Megazyme aralığından temin edilebilen ultra saf enzimlerle bir muameleyi içerir.

Polidekstroz

Polidekstroz (PDX), bebek formülünde yaygın olarak kullanılan çözünür bir lif ve prebiyotik bileşendir.

Megazyme

Analitin Kapsadığı Temel Yöntemler

Analit	Mevcut Ürünler	Resmi Yöntemler
Laktoz Laktoz kitlerimiz, normal ve delaktozu alınmış süt ürünlerinde sütün analizi için süt endüstrisini ve süt laboratuvarlarını destekler.	Laktoz (K-LOLAC)	AOAC 2020.08
	Laktoz/Galaktoz (K-LACGAR)	AOAC 2006.06
Fruktan ve FOS Özellikle fruktan ve FOS ölçümü için dünya çapında mevcut olan ve çok çeşitli resmi olarak onaylanmış yöntemlerle uyumlu olan tek reaktifleri sağlıyoruz.	Fruktan Test Kiti (K-FRUC)	
	Enzimler: Sükroz (E-SUCR) Fruktanaz (E-FRMXLQ veya E-FRMXPD) Amiloglukozidaz (E-AMGFR) Fruktanaz (E-FRMXLQ)	GB Standard 5009.255-2016 AOAC 997.08
Polidekstroz (PDX) Ultra saf ve benzersiz enzimlerimiz, bebek formülündeki polidekstroz ölçümü için uygundur.	Enzimler: Amiloglukozidaz (E-AMGDF) Fruktanaz (E-FRMXLQ veya E-EXOIAN) İzoamilaz (E-ISAMY veya E-ISAMYFO)	AOAC 2000.11 GB Standard 5009.245-2016
Süt Analitleri Geniş ürün yelpazemiz, üre, laktik asit ve şekerler dahil olmak üzere süt endüstrisi için temel analitlerin ölçülmesine olanak sağlar.	Üre (K-URAMR) Glikoz (K-GLUC) Maltoz (K-MASUG) Sükroz (K-SUFRG) Laktik Asit (K-DLATE)	Test kiti ürünlerimizin çoğu, resmi analitik kuruluşlar tarafından kabul edilen yöntemlere dayanmaktadır.





Megazyme



Detaylı bilgi almak için,
satış mühendislerimize danışabilirsiniz.



TAHİL, UN, GIDA ve YEM KALİTE KONTROL CİHAZLARI

SMK TOWER Konutkent 3028 Cad. No:6 Kat:28 Çankaya/Ankara 06810

Tel. : 0 (312) 397 43 30

Mail : abp@abp.com.tr

Faks : 0 (312) 397 23 49

Web : www.abp.com.tr