

SÜT ALERJENİ

Gıda alerjenleri, gıdalarda bulunan ve hassas kişilerde bağışıklık tepkisi yaratabilen proteinlerdir. Advers reaksiyonlar çeşitlilik gösterir ve kurdeşen ve kaşıntıdan anafilaksiye kadar değişen şiddette olabilir. Anafilaksi, kusma, ishal, nefes almada zorluk, ağız ve dilde şişme ve kan basıncında hızlı bir düşüşü içeren ciddi bir alerjik reaksiyondur.

AMAÇLANAN KULLANIM

Veratox® for Total Milk Allergen, meyve suları, kek karışımları, kurabiyeler, soslar ve sorbeler gibi gıda ürünlerinin ve süt proteinleri kazein ve peynir altı suyu varlığı için yerinde temizlik durulamalarının kantitatif analizi için tasarlanmıştır.

Numune Hazırlama ve Ekstraksiyon

1. pH 7,4'te 1 L damıtılmış veya deiyonize suya bir folyo poşet ekstraksiyon çözücüsü, 10 mM PBS ekleyerek ekstraksiyon çözeltisi hazırlayın. Tüm tamponu iyice çözmek için döndürerek veya sallayarak karıştırın.
2. Çözeltiyi su banyosunda 60°C'de önceden ısıtın. Numuneyi ince parçacık boyutuna öğütün.
3. 5 gr numune ölçün ve bir kepçe ekstraksiyon katkı maddesi ekleyin. Numune şişesine 125 ml 60°C'lik ekstraksiyon çözeltisi ekleyin.
4. Hazırladığınız numuneyi 60°C'lik su banyosunda 150 rpm'de 15 dakika boyunca çalkalayarak ekstrakte edin. Ardından çıkarın ve süpernatant elde etmek için beş dakika bekletin. Filtre etmeyin. Numune oda sıcaklığına kadar soğuduktan sonra (en az 15 dakika) test prosedürüne başlayın.



1
150 µL kontrol ve numune ekstraktlarını kırmızı işaretli aktarıcı kuyucuklarına aktarın.



2
100 µL kontrol ve numune antikor kaplı kuyucuklara aktarın. Kuyu tutucuyu düz bir yüzey üzerinde ileri geri kaydırarak 20 sn. boyunca karıştırın. Mikro kuyucukları 18-30°C (64-86°F) oda sıcaklığında 10 dk. inkübe edin. Kırmızı işaretli transfer kuyularını aktarın.



3
Kuyucukların içindikileri boşaltın.



4
Geniş ağızlı şişede 40 mL yıkama tamponu konsantresini pH 7,4'te 960mL distile veya deiyonize su ile karıştırarak yıkama tamponu çözeltisi hazırlayın. Her bir antikor kuyusunu 5 kez yıkama tampon çözeltisiyle yıkayın.



5
Kuyuları ters çevirin ve kalan yıkama solüsyonu çıkana kadar bir kağıt havlu üzerine hafifçe vurun.



6
12 kanallı pipet kullanarak 100 µL konjugatı reaktif kabından antikor kuyucuklarına aktarın. 10 dk. inkübe edin. Düz bir yüzeyde ileri geri kaydırarak 20 sn. karıştırın.



7
3. ve 4. adımları tekrarlayın.



8
100 µL substratı reaktif kabından antikor kuyucuklarına 12 kanallı pipet kullanarak aktarın. 18-30°C (64-86°F) oda sıcaklığında 10 dk. inkübe edin. Düz bir yüzeyde ileri geri kaydırarak 20 sn. karıştırın.



9
100 µL Kırmızı Durdurma Solüsyonu reaktif kabından antikor kuyucuklarına aktarın. Karıştırın.



10
Mikrokuyucukların altını kuru bir bezle silin ve 650 nm filtrelili bir mikrokuyucuk okuyucu Stat-Fax'ta okuyun. Analitik sonuçları etkileyebileceğinden hava kabarcıkları ortadan kaldırılmalıdır. Sonuçlar Kırmızı Durdurma Solüsyonu eklendikten sonra 20 dk. içinde okunmalıdır.

DEPOLAMA GEREKLİLİKLERİ

Kit, 2-8°C'de (35-46°F) buzdolabında saklandığında etiket üzerindeki son kullanma tarihine kadar kullanılabilir. Dondurmayın.

Format: Sandviç ELISA

Kantitasyon aralığı: 2.5-25 ppm NFDM

Sağlanan kontroller: 0, 2.5, 5, 10 ve 25 ppm NFDM

Test süresi: 30 dakika

*Test inek, keçi ve koyunlardan elde edilen kazein ve peynir altı suyu proteinlerini tespit eder ve sonuçlar ppm NFDM olarak ifade edilir.