

QuantiQuik™ Histamine Quick Test Strips

Catalog Number: QQHIST10

DESCRIÇÃO

HISTAMINA (C5H9N3) é uma amina biogênica naturalmente presente em muitos alimentos e células do corpo em quantidades sem significância toxicológica. É também um contaminante encontrado principalmente em peixes da família Scombridae, como atum e cavala, bem como outros produtos do mar quando são manipulados ou armazenados incorretamente. O consumo de alimentos contendo níveis elevados de histamina pode levar a uma intoxicação alimentar alérgica, conhecida como intoxicação por scombróide.

As tiras de teste rápido de histamina QuantiQuik™ da BioAssay Systems são baseadas na oxidação catalisada por histamina desidrogenase da histamina, na qual o mediador de elétrons formado reduz um reagente de formazano (MTT). A intensidade da cor do produto é diretamente

Informação do Produto

Catalogo No: QQHIST10

Numero de Testes: 10 por embalagem

Contem:

- Tiras: 10 unidades
- Tampão de Extração (Extraction Buffer): 8 mL
- Tubes de Amostra: 10 x
- Manual

Envio / Armazenamento: o kit é enviado e armazenado à temperatura ambiente. Mantenha as tiras secas e fora da luz solar direta. Para armazenamento a longo prazo (> 30 dias), recomendamos manter o tampão de extração a 4 ° C ou abaixo.

Vencimento: 6 meses após o recebimento.

Disclaimer: Disclaimer: Este kit destina-se a ser usado como uma triagem inicial para a presença de histamina. Resultados negativos não garantem a ausência de histamina

Produtos Acessórios

As diluições das amostras podem ser realizadas com um pipetteman se disponível ou as pipetas de transferência podem ser compradas separadamente. Oferecemos o seguinte:

- Dez Pipetas de Transferência de 1 mL, Cat. No. TP1000
- Deixar Pipetas de transferência de 400 µL, Cat. No. TP400
- Dez 200 µL de Pipetas de Transferência, Cat. No. TP200

As amostras de peixe e vinho tinto requerem centrifugação. Uma centrífuga pode ser comprada separadamente. Oferecemos o seguinte:

- Mini Centrífuga, Cat. No. CTFG-100

As amostras de vinho tinto devem ser limpas com pó de PVPP. Nós também oferecemos o seguinte:

- Dez tubos com 40 mg de PVPP, Cat No. PVPP-10

PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

FRUTOS DO MAR

1. Pesar 500 mg de peixe e colocá-lo em um tubo de amostra. Em seguida, use um *pipetteman* para adicionar 500 µL de tampão de extração ao tubo de amostra e homogeneize a amostra.

Nota: Se uma balança, *pipetteman* ou homogeneizador não estiver disponível, está disponível uma abordagem alternativa: use uma pipeta de transferência de 1 mL para preencher um tubo de amostra vazio com tampão de extração até o líquido atingir a marca de 0,5 no tubo. Adicione um pequeno pedaço de peixe (aproximadamente o tamanho da tampa do tubo de amostra) ao tubo. Deve ser adicionado peixe suficiente para que o nível de líquido eleve a marca de 1 mL no tubo. Se um homogeneizador não estiver disponível, amasse rapidamente o peixe até que se separe e agite vigorosamente o tubo por 2 minutos.

2. Centrifugue o tubo de amostra por 5-10 minutos a toda velocidade.

Fator de Diluição = 2

VINHO TINTO

1. Pesar 40 mg de PVPP em pó em um tubo de *Eppendorf* ou obter um tubo pré-pesado de PVPP (Nº PVPP-10). Use uma pipeta de transferência de 400 µL ou pipeta para transferir 400 µL de vinho para o tubo PVPP. Agite o tubo por 5 minutos. Em seguida, centrifugue por 5-10 minutos a toda velocidade.

2. Use uma pipeta de transferência de 200 µL e transfira 200 µL de tampão de extração para um tubo de amostra. Em seguida, use uma nova pipeta de transferência para transferir cuidadosamente 200 µL do sobrenadante de vinho do passo 1 para o tubo de amostra.

3. Recoloque a tampa, feche firmemente o frasco e inverta o tubo de amostra algumas vezes para misturar a amostra diluída.

Fator de Diluição = 2

PROCEDIMENTO

1. Mergulhe uma das tiras de teste no tubo de amostra. Certifique-se de submergir completamente a almofada de reação no final da tira. Deixe submerso por 5 segundos e, em seguida, retire e agite um par de vezes para remover gotas ou detritos que se apegam à tira.

2. Deixe a cor desenvolver na tira por 5 minutos.

3. Compare a cor da almofada de reação da tira com a cor no gráfico de histamina fornecido mostrado no saco da tira de teste. Multiplique a concentração no gráfico pela diluição utilizada (i.e., 2) para determinar a concentração de histamina na amostra. Os protocolos de preparação para amostras que não sejam peixes e vinho tinto podem ser fornecidos mediante solicitação. Entre em contato com o suporte técnico em info@bioassaysys.com.