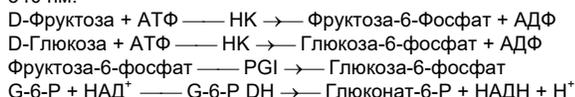


Определение D-глюкозы/D-фруктозы в пищевых продуктах  
Тест-набор на 32 определения на приборе RIDA®CUBE SCAN (340 нм)

Только для анализа in vitro  
Хранить при +2 и +8 °С

### Принцип метода

Ферментативный тест с гексокиназой (HK), фосфоглюкозоизомеразой (PGI) и глюкозо-6- фосфатдегидрогеназой (G-6-P DH). В ходе реакции образуется NADH, который измеряется при длине волны 340 нм:



### Реагенты

- # 1: 32 пробирки с 660 мкл реагента 1 (буфер)
- # 2: 32 крышки с 330 мкл реагента 2 (ферменты)
- # 3: одна RFID-карта (радиочастотная идентификация)

Реагенты стабильны до конца указанного месяца годности при хранении при 2-8 °С. Не замораживайте реагенты. Перед использованием дайте реагентам нагреться до комнатной температуры (20-25 °С).

При работе в химических лабораториях должны применяться общие правила безопасности. Не глотать! Избегайте контакта с кожей и слизистыми оболочками.

Этот набор может содержать опасные вещества. Примечания об опасности содержащихся веществ см. В соответствующих паспортах безопасности (MSDS) для этого продукта, доступных на сайте [www.r-biopharm.com](http://www.r-biopharm.com). После использования реагенты можно утилизировать вместе с лабораторными отходами. Упаковочные материалы могут быть переработаны.

### Пробоподготовка

- Используйте прозрачные, бесцветные, pH нейтральные образцы без пробоподготовки или после разбавления до соответствующего уровня концентрации (уровень концентрации см. в п. Измеряемый диапазон).
- Фильтруйте или центрифугируйте мутный раствор.
- Дегазируйте пробы, содержащие диоксид углерода.
- Образцы, содержащие белки или жиры, необходимо осветлить реактивом Карреза.
- Измельчите и гомогенизируйте твердые образцы, проведите экстракцию водой; при необходимости используйте осветлитель Карреза, фильтрацию или центрифугирование.
- Для образцов, содержащих жир: взвесьте образец в мерной колбе (мин. 50 мл) и экстрагируйте горячей водой; охладите, чтобы жир отделился (например, на ледяной бане в течение 15 минут); доведите до отметки водой, удалите жировой слой сверху и отфильтруйте водную часть перед тестированием.
- Отрегулируйте pH примерно до 8,0, добавив KOH / NaOH к кислым образцам или добавив HCl к щелочным образцам.

### Проведение анализа

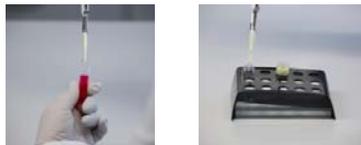
Спецификации анализа сохраняются на RFID-карте и автоматически выполняются прибором.

Длина волны: 340 нм  
Температура: 37 °С  
Калибровка: калибровочная кривая сохраняется на RFID-карте

Последовательность испытаний : Образец + R1 / смешать / 2 мин / A1 / R2 / смешать / 10 мин / A2

Объем образца: 20 мкл (базовый) или 100 мкл (сверхчувствительный). Требуемый объем должен быть внесен точно в реагент 1 (в пробирку).

### Проведение анализа

Поместите RFID-карту в прибор	
Введите данные об образце в приложение для планшета: - идентификация - объем (20 или 100 мкл)	
Внесите образец в пробирку (реагент 1).	
Закройте пробирку крышкой (реагент 2), вставьте в прибор и закройте дверцу.	

### Характеристики теста

#### Диапазон измерений

Результаты выдаются прибором в мг/л, рекомендуются следующие диапазоны:

- от 50 до 2300 мг / л для основного применения (20 мкл)
- от 10 до 500 мг/л для чувствительного применения (100 мкл).

Объем образца составляет 20 мкл или 100 мкл. Для чувствительного применения также можно пипетировать любое разведение с общим объемом 100 мкл (например, 50 мкл образца и 50 мкл воды). Результаты должны быть соответственно пересчитаны.

#### Примечание

1. Используйте контроль качества каждый день, когда выполняется анализ (например, стандарт Enzytec Fluid E5440). Если отклонение этого контроля качества превышает 10%, рекомендуется измерить бланк реагента с пробой воды и вычистить ее из всех будущих результатов проб.
2. Результат дает общее количество D-глюкозы и D-фруктозы. Количество D-глюкозы можно определить в отдельном тесте (RCS4140), и разница между обоими тестами дает концентрацию D-фруктозы.

Официальный дистрибьютор в России:  
ООО "НеоТест"  
ул. Растволчина, 1Г, г. Владимир  
+7 499 649 02 01  
info@neo-test.ru  
www.neo-test.ru



Официальный дистрибьютор в Беларуси:  
ООО "КомПродСервис"  
ул. Филимонова, 25Г, г. Минск  
+375 17 336 50 54  
info@komprod.com  
www.komprod.com

