



## **RIDA®QUICK Соя**

**Арт. №R7103**

Иммунохроматографический тест для качественного определения соевого белка

*Анализ in vitro*

Хранить при 2-8°C

Пожалуйста, обращайтесь по вопросам технической поддержки и дополнительной информации к официальным дистрибьюторам на территории Вашей страны:

**Официальный дистрибьютор  
в России:**

**ООО "НеоТест"**

ул. Растопчина, 1Г, г. Владимир

+7 499 649 02 01

info@neo-test.ru

[www.neo-test.ru](http://www.neo-test.ru)

**Техническая поддержка**

support@neo-test.ru

+7 499 704 05 50



**Официальный дистрибьютор  
в Беларуси:**

**ОДО "КомПродСервис"**

ул. Филимонова, 25Г, г. Минск

+375 17 336 50 54

info@komprod.com

[www.komprod.com](http://www.komprod.com)

**Техническая поддержка**

support@komprod.com

+375 17 336 50 54



RIDA® и RIDASCREEN®

являются зарегистрированными торговыми марками R-Biopharm AG.

Производитель: R-Biopharm AG, Дармштадт, Германия

R-Biopharm AG имеет сертификат ISO 9001.

RIDA® and RIDASCREEN®

are registered trademarks of R-Biopharm AG

Manufacturer: R-Biopharm AG, Darmstadt, Germany

R-Biopharm AG is ISO 9001 certified.

# RIDA® QUICK Соя

## Описание

RIDA®QUICK Соя представляет собой иммунохроматографический тест для качественного определения сои (нативной и обработанной) на любых поверхностях (гигиенический контроль на производстве и в лабораториях) и в продуктах питания (бисквит, маргарин, шоколад, колбаса).

В состав теста входит 25 тест-полосок для 1 определения каждая. Все реагенты, необходимые для теста, содержатся в наборе. Результат теста оценивается визуально.

Затраты время:	Забор пробы для оценки поверхности ..... ок. 1 мин Подготовка сваба ..... 5 мин Подготовка образца ..... 10 мин Применение теста (время инкубации) ..... 10 мин
Предел обнаружения:	поверхности ..... ок. 0,5 мкг соевого протеина /100 см <sup>2</sup> соевая мука в пшеничной муке ..... 0,5 мг/кг соевого протеина обработанная пища ..... ок. 10 мг/кг соевого протеина в зависимости от пищевой матрицы
Специфичность:	антитела специфически обнаруживают денатурированные соевые белки (экстракция образца при 100 °С гарантирует, что все соевые белки денатурируют и могут быть обнаружены в тесте).

Перекрестная реактивность используемых антител была определена для чистого пищевого продукта (например, кукурузной муки). В составе / переработанном продукте (например, кукурузном хлебе) перекрестная реактивность может быть другой. Мешающие вещества (например, полифенолы) могут быть обнаружены с помощью экспериментов со спайками.

## Похожие продукты:

RIDA®QUICK Soya Extraction buffer (Art. No. R7113)

RIDA®QUICK Soya accessory pack (Art. No. Z7103)

RIDASCREEN®FAST Soya (Art. No. R7102)

Set of 3 processed Soya Assay Controls (Art. No. R7132)

SureFood® ALLERGEN Soya

## 1. Применение

RIDA®QUICK Soya может быть использован для определения сои на поверхностях при гигиеническом контроле и для качественного обнаружения сои в сырье и переработанных продуктах питания. Тест был разработан для обнаружения небольшого количества сои (загрязнения).

## 2. Общая информация

Аллерген может присутствовать в качестве ингредиента или загрязнения в сырых и приготовленных продуктах. Согласно постановлению (ЕС) № 1169/2011, соя и продукты из нее должны быть указаны на этикетках продуктов питания. Аналогичные правила существуют, например, в США, Канаде, Австралии и Новой Зеландии. Соевые бобы (зрелые семена, сырые) содержат около 40 % белков. Таким образом, соя широко используется в качестве заменителя белков из животных источников (например, в тофу, соевом молоке или соевом йогурте). Помимо высокого содержания белка, соевые бобы также богаты жиром (около 20 %) и используются для производства масел. В последние десятилетия использование сои в пищу сильно возросло, что привело к росту аллергических реакций.

## 3. Принцип действия теста

Основой иммунохроматографического теста являются антитела специфичные в отношении соевых белков. Если в образце присутствует соевый белок, на тестовой полосе образуется комплекс, состоящий из иммобилизованного на тест-полоске антитела, соевого белка и меченного красным латексом второго антитела. Результат определяется визуально. Как правило, чем выше уровень аналита в образце, тем сильнее будет красный цвет тестовой полосы.

## 4. Состав набора

Каждый набор содержит достаточно материалов для 25 измерений.

Компонент	Цвет крышки	Формат	Объем
Тест-полоски	Белый	Готов к использованию	25 шт
Буфер для экстракции	Прозрачный	Готов к использованию	20 мл
Конъюгат 1	Желтый	Готов к использованию	4 мл
Конъюгат 2	Голубой	Готов к использованию	4 мл
Емкости для реагента, 2 мл		Готов к использованию	25 шт
Емкости для проведения теста, 5 мл		Готов к использованию	30 шт
Свабы		Готов к использованию	26 шт
Наконечники для микропипетки		Готов к использованию	50 шт
Карта оценки		Готов к использованию	1 шт

## **5. Дополнительные материалы**

- водяная баня, кастрюля, электрический чайник или аналогичное устройство;
- воронка;
- пипетки;
- набор принадлежностей RIDA®QUICK Soya (арт. Z7103), содержит пипетку на 150 мкл,
- держатель для пробирок и плавающий штатив

## **Для анализа продуктов питания**

RIDA®QUICK Soya Extraction buffer (Art. No. R7113)

## **6. Предупреждения и меры предосторожности для пользователей**

Пыль и грязное лабораторное оборудование приводят к загрязнению анализа. Чтобы избежать перекрестного загрязнения зерновой пылью, пожалуйста, обратите внимание на следующие пункты:

- надевайте перчатки перед началом и во время анализа;
- очищайте поверхности, стеклянные пробирки, мясорубки и другое оборудование.

Тест очень чувствителен к влажности, которая может сделать тест бесполезным. Поэтому храните тест вдали от влаги!

Этот тест должен выполняться только обученным персоналом. Инструкция по применению должна строго соблюдаться. Этот набор может содержать опасные вещества. Информацию об опасных веществах можно найти в соответствующих паспортах безопасности материалов (MSDS) для этого продукта, которые доступны в Интернете по адресу [www.r-biopharm.com](http://www.r-biopharm.com).

## **7. Инструкции по хранению**

Храните неоткрытый комплект при 2 - 8° С. Не замораживать комплект.

Гарантия качества не предоставляется после истечения срока годности, указанного на этикетке набора.

## **8. Процедура проведения испытаний**

### **8.1 Тест с использованием палочки для забора образцов**

***Используйте новые наконечники при каждом пипетировании.***

1. Возьмите столько пробирок по 5 мл и флаконов по 2 мл с реактивами, сколько образцов вы хотите проанализировать.
2. Добавьте 750 мкл буфера для экстракции в 2 мл пробирку.
3. Погрузите нижний конец палочки в буфер для экстракции и проведите забор образца на участке размером 10 x 10 см (руки должны быть в перчатках).
4. Вставьте палочку в пробирку с реактивом объемом 2 мл и отрежьте/отломите верхний конец.
5. Закройте флакон с реактивом объемом 2 мл и поместите его в плавающий штатив (арт. Z7103).
6. Инкубируйте флакон с реактивом объемом 2 мл в течение 5 минут при температуре 100°С. Обязательно используйте штатив, чтобы избежать загрязнения пробы.
7. После инкубации дайте образцу остыть в течение примерно 5 минут.
8. Добавьте по 5 капель конъюгата 1 (желтый колпачок) и конъюгата 2 (синий колпачок) в чистую пробирку объемом 5 мл.
9. Добавьте 150 мкл охлажденного образца, хорошо перемешайте и инкубируйте в течение 5 минут при комнатной температуре.

10. Поместите сваб вертикально в пробирку объемом 5 мл стрелкой вниз. Не погружайте сваб глубже верхней линии.

11. Достаньте сваб ровно через 5 минут и оцените результат с помощью оценочной карты.

### **8.2 Экстракция продуктов питания с использованием буфера для экстракции сои RIDA®QUICK**

1. Измельчите 5 г образца в порошок

2. Взвесьте 1 г образца в закрывающейся пробирке объемом 15-50 мл.

3. Добавьте 7,5 мл буфера для экстракции RIDA®QUICK (арт. R7113).

4. Перемешайте образец на вортексе до получения однородной массы.

5. Инкубируйте раствор в течение 10 мин при 100 °С на кипящей водяной бане.

6. Охладите образец (например, в ледяной бане) и отфильтруйте экстракт.

Проведите процедуру тестирования:

1. Добавьте по 5 капель конъюгата 1 (желтый колпачок) и конъюгата 2 (синий колпачок) в пробирку объемом 5 мл.

2. Добавьте 150 мкл охлажденного образца, хорошо перемешайте и инкубируйте в течение 5 мин при комнатной температуре.

3. Используя перчатки, поместите палочку для погружения вертикально в пробирку объемом 5 мл стрелкой вниз. Не погружайте палочку глубже верхней линии.

4. Выньте палочку ровно через 5 минут и считайте результат с помощью оценочной карты.

Примечание. Фильтрат можно хранить в хорошо закрытом сосуде 1 день в темноте при температуре 4 °С.

### **9. Результаты**

**Положительный результат: две цветные полосы.**

**Образец является положительным, если в окне результатов видны две цветные полосы (контрольная верхняя полоса и тестовая нижняя полоса).**

Сваб тест: > 0,5 мкг соевого протеина / 100 см<sup>2</sup>.

Тест продуктов: > пригл. 10 мг / кг соевого протеина

**Отрицательный результат: видна только верхняя контрольная полоса.**

Сваб тест: < 0,5 мкг соевого протеина / 100 см<sup>2</sup>.

Тест продуктов: < пригл. 10 мг / кг соевого протеина

**Неверный результат: нет цветной полосы.**

Если после выполнения теста в окне результатов не видно ни одной полосы или если видна неполная полоса, тест считается недействительным.

Тест-полоска была разработана для обнаружения загрязнения соевым протеином.

Предел обнаружения зависит от типа образца и эффективности экстракции или свойств поверхности и вида загрязнения.

Отрицательный результат не обязательно указывает на отсутствие сои, так как соя

может быть распределена неоднородно или уровень содержания сои в продукте ниже предела обнаружения.

При высоких концентрациях (около 12000 мг/кг соевого белка) наблюдается эффект высокой дозы (эффект Хука). Поэтому в таких случаях рекомендуется разбавить образец.

В целом из-за множества типов продуктов питания нельзя исключить матричные эффекты. В обработанных пищевых продуктах белки могут быть изменены или фрагментированы, что может оказывать влияние на восстановление/перекрестную реактивность.

#### Рекомендации

Для хранения верхняя часть тест-полоски должна быть отрезана.

Если отрицательный контрольный образец оценивается как положительный, то это означает, что возможно загрязнение лаборатории или лабораторного оборудования.

Для количественного определения следует использовать ИФА RIDASCREEN®FAST Soya (арт. R7102).

Для подтверждения результата следует провести ПЦР SureFood®.

В качестве контрольных образцов используйте также образцы без аллергенов и образцы, содержащие аллергены (образцы со спайками).

В качестве тест-контроля рекомендуется использовать набор R7132 (для получения инструкции по применению, пожалуйста, свяжитесь с sales@r-biopharm.de).

Данные соответствуют нашему нынешнему состоянию технологий и предоставляют информацию о наших продуктах и их использовании. R-Biopharm не дает никаких гарантий, явных или подразумеваемых, за исключением того, что материалы, из которых изготовлены ее продукты, имеют стандартное качество. Дефектные продукты будут заменены. Нет никаких гарантий товарной пригодности этого продукта или пригодности продукта для каких-либо целей. R-Биофарм не несет ответственности за любой ущерб, в том числе фактический или косвенный ущерб, или расходы, возникшие прямо или косвенно от использования этого продукта.