

MilkSafe™ 3BTS

Material No.: 720166

Lot. No.: 1908093001

Quantity: 16 Tests

For use with: 3B, 4B/C, 5A, 4A/g

© 2019 Chr. Hansen. All rights reserved. Chr. Hansen, MilkSafe, 3BTS, 3B, 4B/C, 5A, 4A/g are trademarks of Chr. Hansen.

MilkSafe™ 3BTS Тест на определение антибиотиков

Экспресс-тест для
обнаружения остатков бета-
лактамов, тетрациклинов и
сульфаниламидов в молоке

CHR HANSEN

Improving food & health

Содержание

Введение	3
Область применения	3
Материалы, входящие в комплект	3
Хранение	3
Срок годности	3
Материалы, не входящие в комплект	3
Подготовка тестирования	4
Проведение тестирования	4
Интерпретация	5
Визуальная интерпретация	
Интерпретация при помощи ридера	
Отрицательный и положительный контроль	6
Отрицательный контроль	
Положительный контроль	
Меры предосторожности	6
Пределы обнаружения	7

Введение

Данный экспресс-тест используется для обнаружения остатков бета-лактама, тетрациклина и сульфаниламидов в молоке на основе технологии иммунохроматографии на коллоидном золоте. Время тестирования - 5 минут.

Область применения

Сырое коровье молоко, в том числе смешанное, пастеризованное молоко, сухое цельное молоко, козье и овечье молоко.

Материалы, входящие в комплект

- › 6 тубиков, каждый с 2 полосками из 8 микролунок с реагентами и 16 тест-полосками.
- › 1 пипетка (200 мкл), 100 наконечников.
- › Положительный и отрицательный контроли
- › Вкладыш с информацией о продукте.

Хранение

Хранить при 2-8 °С. Не замораживать. Хранить вдали от прямых солнечных лучей, влаги и тепла.

Срок годности

18 месяцев с даты производства при правильном хранении.

Материалы, не входящие в комплект

- › Термостат, поддерживающий температуру 40 ± 2 °С.
- › Ридер MilkSafe™ (опционально)
- › Держатель, таймер (опционально)

Подготовка тестирования

- 1 Включите термостат и подождите, пока температура достигнет $40\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- 2 Извлеките тестовый набор из холодильника и дайте прогреться до комнатной температуры ($15\text{-}30\text{ }^{\circ}\text{C}$).
- 3 Возьмите необходимое количество микролунок и тест-полосок из тубика.
- 4 Тщательно перемешайте образец молока перед тестированием.
- 5 При тестировании сухого молока восстановите образец надлежащим образом (без комков) до исходного содержания сухих веществ и убедитесь, что конечный pH составляет $6,5\text{-}7,0$, откорректируйте при необходимости.

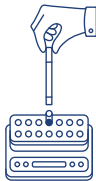
Проведение тестирования

1



Добавьте 200 мкл пробы молока в микролунку реагента и хорошо перемешайте, пипетируя раствор верх-вниз 5-10 раз.

2



Установите микролунку в термостат и поместите тест-полоску в микролунку. Термостатировать 5 минут при $40 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

3



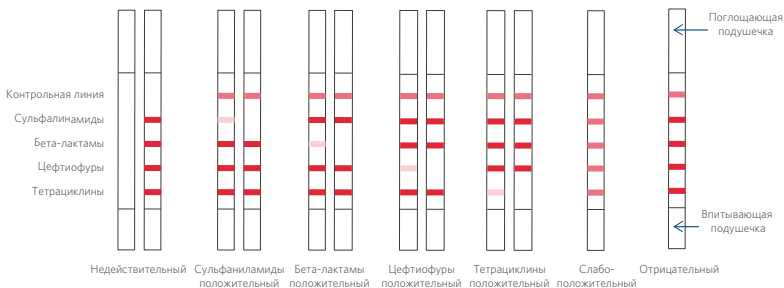
Извлеките тест-полоску из микролунки, удалите впитывающую подушечку и немедленно интерпретируйте результат визуально или при помощи ридера. Дополнительная информация - на следующей странице.

Интерпретация результатов тестирования

Визуальная интерпретация

Проверить наличие верхней контрольной линии (линия С). При наличии линии С, сравнить интенсивность цвета каждой тестовой линии (линия Т) с линией С и интерпретировать результаты теста на основе следующей схемы. Анализ является недействительным, если контрольная линия отсутствует.

Рисунок 1: Схема интерпретации



- › Отрицательный: все тестовые линии имеют большую интенсивность цвета, по сравнению с контрольной линией.
- › Положительный: любая тестовая линия имеет меньшую интенсивность цвета, по сравнению с контрольной линией.
- › Слабо положительный: любая контрольная линия имеющая интенсивность цвета такую же, как контрольная линия.
- › Недействительный: контрольная линия отсутствует.

Интерпретация при помощи ридера

Смотрите инструкцию по эксплуатации ридера.

Отрицательный и положительный контроль

Отрицательный контроль

Добавьте 200 мкл дистиллированной воды в микролунку и хорошо перемешать до однородного состояния. Образец готов к тестированию.

Положительный контроль

Добавьте 200 мкл отрицательной пробы молока в микролунку и хорошо перемешайте до однородного состояния. Затем образец восстанавливается до необходимой концентрации: 0,004 мг/кг Пенициллин-G, 0,05 мг/кг Сульфаметазин, 0,1 мг/кг Цефтиофур и 0,1 мг/кг Тетрациклины.

Примечание

Используйте отрицательные и положительные контрольные пробы в качестве образцов: перенесите 200 мкл в микролунку с реагентом и приступайте к тестированию молока как описано в разделе «Проведение тестирования».

Меры предосторожности

- › Выполнять тестирование только чистыми руками, чтобы избежать загрязнения тест-полосок, так как они очень чувствительны к антибактериальным веществам.
- › Образец молока должен быть однородным и без признаков свертывания или осадка. Идеальная температура образца - 20-25 ° C.
- › Использовать новый наконечник для каждого нового образца.
- › Не использовать вместе микроэлементы с реагентами и тест-полоски из разных партий.

- › Не использовать наборы после истечения срока годности.
- › Не удаляйте крышку микролунки до использования, т.к. реагенты чувствительны к воздуху и влаге.
- › Тюбик с микролунками и тест-полосками всегда должен быть хорошо закрыт после извлечения реагентов, чтобы избежать накопления влаги внутри тюбика. Мы рекомендуем одновременно использовать тесты из одного тюбика.
- › Держать тест-полоски за верхний конец. Не прикасаться к нижнему концу (впитывающая подушечка и мембрана), так как это может повлиять на производительность тест-полосок.
- › После инкубации результат следует интерпретировать в течение 5 минут.
- › Если содержание жира в образце высокое, скорость хроматографии на тест-полосках будет ниже. В этом состоянии рекомендуется продлить инкубацию на 60 секунд.
- › Если обнаружен положительный результат, повторить тест, чтобы подтвердить достоверность результата.
- › Если одна или несколько линий на тест-полоске не являются непрерывными, рекомендуется повторить тест.

Пределы чувствительности

Для получения информации о пределах чувствительности перейдите по адресу <https://store.chg-hansen.com> и скачайте информацию о продукте, или обратитесь к вашему региональному торговому представителю.

Эксперты в молочной отрасли

Chr.Hansen способствует улучшению качества питания и укреплению здоровья потребителей во всем мире. Мы считаем, что наше тесное сотрудничество помогает достигать в этом лучших результатов.

Наши эксперты всегда готовы поделиться с вами своими знаниями и опытом, оказать поддержку и выработать решения, необходимые вам для успеха. Свяжитесь с местным представителем Chr.Hansen, чтобы узнать больше о том, как наше сотрудничество может помочь найти идеальное решение.



www.chr-hansen.com



ruedga@chr-hansen.com



+7 499 4060160

Информация, содержащаяся в данном документе, представлена добросовестно и, насколько нам известно, является достоверной и надежной. Сведения предлагаются исключительно для вашего рассмотрения, тестирования, оценки и могут быть изменены без предварительного и дополнительного уведомления, если иное не требуется законом или не согласовано в письменной форме. Гарантии в отношении точности, полноты, актуальности сведений, отсутствия нарушений, товарности или пригодности для конкретной цели не выдаются. Насколько нам известно, продукты, упомянутые в настоящем документе, не нарушают права интеллектуальной собственности какой либо третьей стороны. На продукт (могут распространяться находящиеся на рассмотрении или выданные патенты, зарегистрированные или незарегистрированные товарные знаки или аналогичные права интеллектуальной собственности. Все права защищены.