



Analiza živil, vina in pijač

O nadzoru procesov, ki se odvijajo med proizvodnjo živil, vina in pijač je vredno razmisliti, saj le-to omogoča učinkovito proizvodnjo visoko kakovostnih izdelkov, v skladu z veljavnimi zakonodajnimi uredbami. Podjetje Dunore Diagnostics vam ponuja pestro izbiro kitov za analizo živilskih izdelkov, vina in pijač. Testni kiti namreč omogočajo hiter in pogosto monitoring proizvodnega procesa in nadzor kakovosti surovih materialov in končnih proizvodov.

Izdelava tovrstnih testnih kitov je v skladu s sistemom kakovosti in izpolnjujejo zahteve standarda ISO 13485:2003. Izdelava je prav tako v skladu z Direktivo o in vitro diagnostičnih medicinskih pripomočkih 98/79/EC (In Vitro Diagnostic Medical Devices Directive 98/79/EC), predpisi o medicinskih pripomočkih v državi Kanadi in Uredbo o sistemu kakovosti, ki je zapisana v 820. delu, 21. poglavja kanadskega Zakonika o zveznih predpisih.

Značilnosti testnih kitov podjetja Dunore Diagnostics

- nekatere komponente testnih kitov so oblikovane tako, da so enostavne za uporabo in so primerne za hitro analizo
- povečana linearnost za minimalno razredčitev vzorca
- aplikacije so izdelane za večino ročnih, pol-avtomatiziranih in avtomatiziranih naprav za analizo
- proizvodi iz pijač lahko analiziramo takoj, brez predpriprav

TAS testni kit

Antioksidanti, ki so prisotni v rdečem vinu, čaju in drugih pijačah, dokazano, ščitijo srce. Sestavine, ki vplivajo na ta pozitiven učinek so fenoli, v skupini katerih največjo podskupino sestavljajo polimerični fenoli. Fenoli prav tako vplivajo na okus, barvo, vonj in imajo lastnost konzervansa v pijači. Total Antioxidant Status (skupna vsebnost antioksidantov) testni kit (TAS) je pripomoček za analizo vsebnosti fenolov v pijači na podlagi antioksidativnega delovanja, poleg tega je še cenovno dostopen in priročen. Testni kit prav tako predstavlja orodje za analizo splošnega učinka zaščite, ki ga imajo antioksidanti na podlagi posameznega vzorca in ki lahko proizvajalcem pijač pomaga pri vrednotenju vpliva različnih proizvodnih postopkov na ravni TAS.

Kolorimetrična metoda

Kat.št.: NX2332

Število testov: 50

TAS Control, kat.št.: NX2331, velikost 10x5 ml

TAS Standard, kat.št.: NX2615, velikost 10x1 ml

Raziskave so pokazale, da so ravni TAS najvišje v vinu, sledi čaj, med tem ko so antioksidanti z visoko ravno prisotni še v veliko drugih pijačah, kot so: brusnični sok, jabolčni sok in kava. TAS testni kit je edinstven, patentiran screening test in je trenutno edini test, ki je komercialno dostopen na trgu. Testni kit je dobavljiv v celotnem formatu, kar pomeni, da vsebuje vse potrebne reagente za analizo skupne vsebnosti antioksidantov v vzorcu. Sami rezultati analize s TAS testnim kitom pa so lahko prav tako uporabne tudi v marketinške namene proizvajalcev.

Lastnosti

- linearnost je 2,5 mmol/L
- kratki čas analize
- standard dobavljiv skupaj z vsemi testnimi kiti
- primerno za ročno ali avtomatizirano uporabo na različnih napravah za analizo

Potassium tesni kit

Kalij je primarni kation, ki je prisoten v jagodah grozdja. Kalij preide v notranjost celice in zamenja vodikove ione iz organskih kislin. Drobljenje jagod, stik s kožo in stiskanje so procesi, ki vplivajo na raven kalija v grozdju. Kalij je kritičen dejavnik pri nastanku soli kisline in izločanju vinskega kamna. Preveč kalija pa prispeva tudi k višji stopnji pH-ja v vinih in lahko povzroča težave pri nestabilnosti vina na vinski kamen.

UV metoda

Kat.št.: PT3852

Št. testov: 300

Kat.št.: PTZ168 (Hitachi™ naprave za analizo)

Število testov: 1108

Lastnosti

- aktivni reagent enzim/substrat: stabilnost 7 dni pri temp. +2 – +8°C
- reagenti, ki so enostavni za uporabo
- standard dobavljiv skupaj z vsemi testnimi kiti
- primeren za ročno ali avtomatizirano uporabo na različnih napravah za analizo
- testni kit je liofiliziran

Za več informacij o TAS in Potassium testnih kit, vas prosimo, da nas kontaktirate na:

V.I.A. d.o.o. Murska Sobota, Černelavci, Gorička 8, 9000 Murska Sobota

Tel.: + 386 (0)2 53 48 406

Faks: + 386 (0)2 53 48 407

E-pošta: viams@viams.net