

ZymoSnap ALP | Teste de Fosfatase Alcalina (ALP)

Verificação simples e confiável da pasteurização de laticínios – *em minutos*



O ZymoSnap ALP mede rapidamente a atividade da fosfatase alcalina em produtos lácteos para verificar a pasteurização. Resultados claros e definitivos evitam atrasos e custos adicionais de repetição de testes, como acontece com outros métodos de teste de ALP. O ZymoSnap foi validado para uma variedade de leites com diferentes teores de gordura, leites aromatizados, creme de leite e muito mais.

Benefícios

- Dispositivo tudo-em-um
- Tempo de leitura de 10 segundos
- Grande rendimento de amostras (mais de 45 testes por hora)
- Ensaio de 5 minutos (incubação a 37 °C)
- Adequado para produtos lácteos, como leites aromatizados, creme de leite, iogurtes, shakes
- Para utilização com o luminômetro EnSURE® Touch



Sensibilidade

- Detecta abaixo do limite regulamentar de 350 mU/L; e até mesmo níveis abaixo de 100 mU/L
- Resultados claros e confiáveis, mesmo em níveis baixos



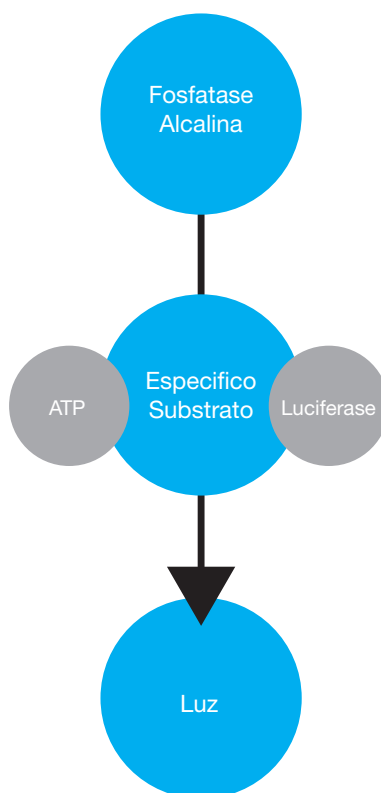
Por que testar a fosfatase alcalina na indústria de laticínios?

A fosfatase alcalina (ALP) é uma enzima naturalmente presente em todos os leites crus. Durante a pasteurização eficaz, esta enzima é inativada até um nível aceitável. Este valor varia entre os diferentes tipos de leite pasteurizado: <350 mU/L para o leite de vaca (Norma ISO 11816-1), <300 mU/L para o leite de cabra e <500 mU/L para o leite de ovelha. Medições de ALP acima destes níveis seriam, portanto, consideradas indicativas de um problema significativo no processo de pasteurização.

Como a ALP é mais estável em presença de calor do que a maioria dos organismos patogênicos, ela também pode servir como um indicador da segurança geral do produto, embora não possa garantir que o produto testado esteja completamente livre de organismos indesejáveis.

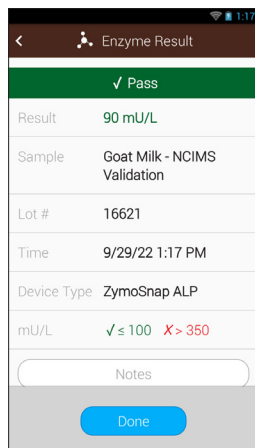
Como funciona o ZymoSnap?

O ZymoSnap utiliza um método de bioluminescência para detectar a presença de ALP, garantindo alta precisão e baixos limites de detecção. O ensaio fornece resultados claros e definitivos em 5 minutos, sem a necessidade de testes adicionais.



O ensaio utiliza um único dispositivo autônomo e um procedimento simples. A amostra é adicionada ao tubo ZymoSnap, o dispositivo é ativado para liberar o reagente de detecção e a amostra é incubada durante 5 minutos. Os resultados são então lidos no luminômetro EnSURE® Touch, uma vez que a reação resulta em luz detectável, que é medida pelo instrumento e armazenada para acesso posterior. Os resultados são então exibidos como uma leitura de Aprovado, Cuidado ou Reprovado. Controles positivos estão disponíveis e controles negativos (produto de linha de base) devem ser preparados para estabelecer limites de Aprovado/Reprovado para o instrumento EnSURE Touch.

*Controle positivo e negativo (linha de base) exigido por tipo de leite/teor de gordura/lote do kit. A Higiene recomenda a revisão mensal dos controles para confirmação dos limites de aprovação/reprovação. Não é necessário preparar controles diários, o que economiza tempo e dinheiro.

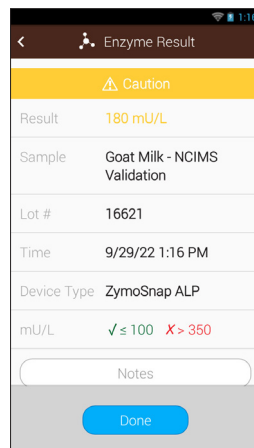


Aprovado

O resultado aparecerá na tela do instrumento. É apresentado um resultado Aprovado.

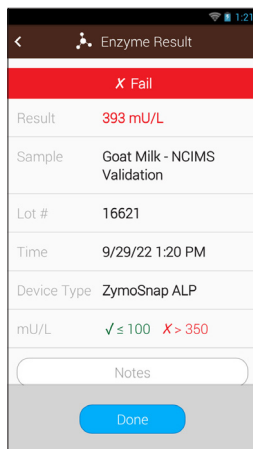
Os resultados são baseados nos parâmetros de aprovação e reprovação estabelecidos no aplicativo.

<100 mU/L Enzima ALP



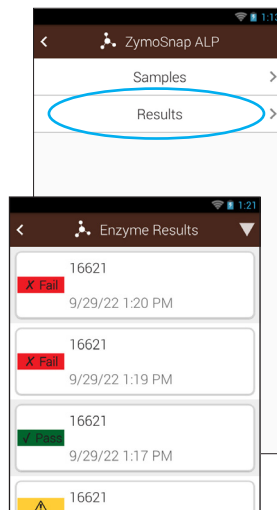
Cuidado

>100 mU/L
<350 mU/L Enzima ALP



Reprovado

>350 mU/L Enzima ALP



Resultados

Os resultados históricos podem ser visualizados no instrumento selecionando a opção de resultados na aplicação ZymoSnap.

Desempenho do ZymoSnap

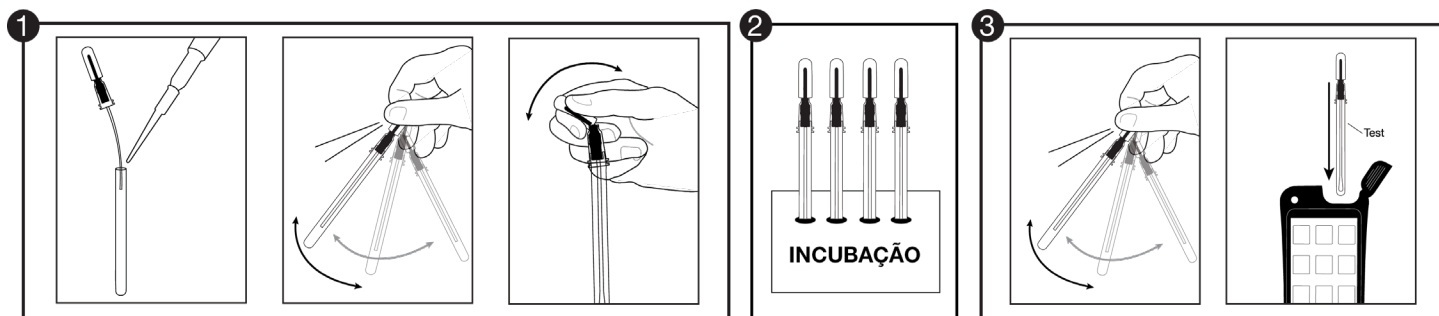
O ZymoSnap foi validado pela AOAC® RI PTMSM para utilização com uma ampla variedade de produtos lácteos, incluindo:

- Leite integral de vaca
- Leite de vaca semidesnatado
- Leite de vaca desnatado
- Leite de vaca com chocolate
- Leite de vaca com morango
- Nata de vaca (40%)
- Leite de cabra integral
- Leite de cabra desnatado

Quando comparado com o teste Flurophos® ALP (método de referência ISO/IDF, ISO11816-1:IDF 155-1 and ISO11816-2:IDF 155-2), o ZymoSnap forneceu resultados precisos, lineares, sensíveis e rápidos em toda esta gama de tipos de amostras de laticínios, equivalentes ou superiores ao método de referência. Um resumo dos resultados pode ser encontrado no boletim técnico do ZymoSnap.

Instruções de uso – Como usar

O procedimento simples do ZymoSnap fornece análise quantitativa de ALP e verificação da pasteurização de laticínios para leites, creme de leite, iogurtes e shakes, em minutos.



Passo 1: Preparação

- Adicione a amostra - Misture – Dobre até que a válvula se rompa para ativar
- Dispositivo de teste totalmente autocontido

Passo 2: Incubação

- 5 minutos at 37 °C
- Bloco seco ou banho-maria

Passo 3: Resultados

- Misture e insira no luminômetro EnSURE Touch
- Resultados em 15 segundos

Informações para encomenda

Product	Catalog Number
ZymoSnap ALP Fosfatase alcalina Teste de detecção (100 unidades)	ZS-ALP-100
Kit de controle positivo ZymoSnap	ZS-ALP-PC
Luminômetro EnSURE Touch	ETOUCH

Kit de controle positivo ZymoSnap

O Kit de Controle Positivo destina-se a ser utilizado para validar a eficácia e a qualidade do dispositivo de teste ZymoSnap. O kit vem com 5 frascos de 350 mU/L ALP para testes de controle positivo.

São necessários controles positivos para cada tipo de leite/teor de gordura/lote do kit. Os controles negativos são facilmente preparados a partir do produto que está a ser testado. Ambos os conjuntos de controles devem ser revistos mensalmente para confirmar os limites de aprovação/reprovação.

Sistema de monitoramento EnSURE

O sistema de monitoramento EnSURE é um luminômetro de alta sensibilidade utilizado para detectar vários indicadores específicos e bactérias. O sistema inclui o software de rastreamento de dado SureTrend®.