

COD 14209 10 tests
Reactivos para la detección de huevo

USO PREVISTO

La prueba es aplicable para la detección cualitativa de antígenos objetivo en muestras de alimentos e instalaciones de producción.

INFORMACIÓN GENERAL

La proteína del huevo es uno de los ocho alérgenos alimenticios principales. Las alergias al huevo a menudo causan reacciones inmunitarias graves y fatales, incluyendo anafilaxia, asma bronquial aguda, dermatitis atópica severa y gastroenterocolitis.

Los huevos son ampliamente utilizados en productos alimenticios como helados, fideos, pastas, aderezos diversos y vino. Trazas de huevos pueden permanecer en el ambiente de superficies utilizadas para el procesamiento de alimentos. Además, algunas vacunas también pueden contener trazas de proteínas de huevo, siendo aún más peligrosa la inyección de alérgenos a personas alérgicas que la ingestión de alimentos.

La Ley de Etiquetado de Alérgenos de Alimentos y Protección al Consumidor (FALCPA) identificó que la alergia al huevo es una de las 8 alergias alimenticias principales, el contenido de huevo debe ser etiquetado en el paquete. En la UE, el huevo y sus derivados se incluyen en la lista de alérgenos establecida por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que debe estar indicada en los alimentos de acuerdo con la Ley 1169/2011, anexo II de la UE.

PRINCIPIO DEL MÉTODO

HUEVO Rapid Test es una prueba rápida inmunocromatográfica (flujo lateral) y puede utilizarse para la determinación cualitativa de antígeno específico de clara de huevo (ovotransferrina, conalbúmina, alérgeno Gal d 3) en alimentos, cocinas y plantas de producción.

En el método inmunocromatográfico (flujo lateral), los antígenos diana están unidos por anticuerpos altamente específicos unidos a micropartículas coloreadas. A continuación, este complejo migra a la línea de ensayo donde se une a otro anticuerpo específico para formar una línea de color que indica un resultado positivo. El conjugado no unido migra al área de control donde forma una línea de control coloreada, indicando así un procedimiento de prueba correcto.

CONTENIDO Y COMPOSICIÓN

Tiras reactivas. 10 tiras en bolsas de aluminio selladas individualmente.

Tubos de recogida de muestra. 10 tubos

Tampón de extracción de muestra. 1 x 50 mL

Pipetas. 10 x 3 mL pipetas

Cucharas. 10 cucharas

ALMACENAMIENTO Y ESTABILIDAD

Conservar a 2-30°C. Cada componente es estable hasta la fecha de caducidad marcada en la etiqueta.

Utilice la prueba en 10 minutos después de abrir la bolsa. Las tiras reactivas son muy sensibles a la humedad.

Indicaciones de deterioro: no utilice el kit cuando la bolsa esté rota o la tira reactiva esté rota o dañada.

PREPARACIÓN DE LOS REACTIVOS

Todos los reactivos están listos para usar.

PRECAUCIONES

No toque la membrana de reacción.

Todos los componentes del kit de prueba son desechables.

TRATAMIENTO DE MUESTRA

Los especímenes deben llevarse a temperatura ambiente (18-35°C) antes de ensayar. El ensayo de muestras frías disminuye la sensibilidad del ensayo. No es posible el ensayo de especímenes calientes.

Debe obtenerse una muestra homogénea a partir de una parte representativa del compuesto.

La limitación para los especímenes líquidos es su viscosidad y turbidez (presencia de partículas). Si el espécimen es viscoso y no puede alcanzar la zona de ensayo de la tira, se debe diluir con agua caliente hervida. En este caso, el nivel de

sensibilidad del ensayo debe ajustarse por el factor de dilución. Los especímenes turbios deben filtrarse a través de material textil o de papel, o dejarse sedimentar.

PROCEDIMIENTO

Alimentos sólidos

- Dejar que las tiras reactivas alcancen la temperatura ambiente durante 5-10 minutos antes de abrir las bolsas.
- Poner un pequeño trozo del material a ensayar (0,1-0,5 g) en un tubo de recogida de muestras.
- Agregar el tampón de extracción de muestras en una relación peso/volumen de 1:10.
- Cerrar firmemente la tapa del tubo y agitar vigorosamente durante 15-30 segundos. Dejar reposar durante 2 minutos para obtener el sobrenadante limpio. El extracto también se puede filtrar.
- Sumergir la tira reactiva en la porción líquida de la solución de ensayo. Asegurarse que la tira reactiva se sumerja como se muestra en la figura. La dirección y la profundidad de inmersión deben ser como se muestra para el correcto funcionamiento.
- Dejar que la tira permanezca en la solución durante 5-10 segundos.
- Retirar la tira reactiva y colocarla en una superficie horizontal limpia. No tocar ni mover la tira reactiva durante 5 a 10 minutos y leer el resultado de la prueba.



Materiales líquidos

- Dejar que las tiras reactivas alcancen la temperatura ambiente durante 5-10 minutos antes de abrir las bolsas.
- Recoger 1 ml de muestra líquida en un tubo de recogida de muestras.
- Agregar un volumen igual de tampón de extracción de muestras, cerrar la tapa firmemente en el tubo y mezclar.
- Si el líquido está turbio, dejar reposar. A continuación, seguir las instrucciones del punto 5 del procedimiento de ensayo para materiales sólidos.

LECTURA

Resultado positivo. Aparecen dos líneas de color en la zona de prueba.



Resultado negativo. Sólo una línea de color es claramente visible.



Resultado no válido. Ausencia de líneas de color. Intente repetirlo con otra tira de prueba, verifique el procedimiento de manipulación y prueba de la muestra, la fecha de caducidad y las condiciones de almacenamiento.



CARACTERÍSTICAS DEL ENSAYO

- Límite de detección: 0,6 µg/ml de proteína objetivo (ovotransferrina) en soluciones de base acuosa u homogeneizadas. Se corresponde a 2,0 mg (por peso húmedo) o 0,7 mg por peso seco de clara de huevo por kg de material.
- Sensibilidad: disminuye con el calentamiento de los alimentos (cocinado) y en un entorno rico en grasa (por ejemplo, en presencia de aceite o crema). La sensibilidad varía considerablemente para otras especies de aves (pato, ganso, pavo, codorniz, pintada, avestruz).
- Especificidad: HUEVO Rapid Test utiliza una combinación única de anticuerpos que permite detectar la ovotransferrina (alérgeno Gal d 3) de todas las especies de aves utilizadas en la industria alimentaria. La prueba detecta todas las especies comestibles probadas hasta la fecha y no detecta los antígenos de la carne de aves de corral, sangre y otras partes del cuerpo del animal.
- Prozona: HUEVO Rapid Test está diseñado para la detección ultrasensible del antígeno del huevo. Cuando se usa en un material que contiene huevo (crudo o hervido), la prueba puede mostrar un falso resultado negativo debido al exceso de antígeno ("efecto prozona"). Esta prozona corresponde a la concentración de ovotransferrina superior al 1% del peso seco total. Para solucionar esta situación, diluir la muestra 5-10 veces también extracción de muestra y repetir la prueba.