

ACRILAMIDE

Dosaggio di acrilamide negli alimenti trattati termicamente - Kit Acrilamide

Il nuovo kit spettrofotometrico Acrilamide consente una pratica determinazione quantitativa in tracce di acrilamide negli alimenti sottoposti a trattamenti termici, come ad esempio caffè, prodotti da forno, patatine fritte, ecc.

Il metodo si basa sul rilevamento dell'ammoniaca formatasi per idrolisi alcalina dell'acrilamide. L'ammoniaca reagisce infatti con il Reattivo di Nessler generando un complesso iodo-ammidico giallo che presenta un evidente assorbimento a 420 nm. L'assorbanza del complesso risulta direttamente proporzionale alla concentrazione di acrilamide nel range analitico 50 ÷ 500 ppb e può essere facilmente determinata con un semplice spettrofotometro operante nell'ambito del visibile.

Il kit Acrilamide consente 50 determinazioni e contiene i reagenti pronti all'uso necessari all'analisi dei campioni alimentari, oltre a uno standard a titolo noto per la verifica dell'accuratezza del kit. La sua stabilità è pari a 12 mesi dalla data di produzione.



Caratteristiche tecniche:

- ⊕ Analisi di tracce di acrilamide nei campioni alimentari sottoposti a trattamento termico
- ⊕ Determinazione quantitativa mediante spettrofotometro operante nell'ambito visibile
- ⊕ Lunghezza d'onda di misura: 420 nm
- ⊕ Ambito quantitativo: da 50 a 500 ppb
- ⊕ Tempo di analisi: 100 minuti
- ⊕ Incubazioni a 55°C
- ⊕ Controllo a titolo noto incluso nel kit per la verifica delle prestazioni analitiche
- ⊕ Stabilità del kit: 12 mesi dalla data di produzione

Cod. nr. HRPL4

Kit Acrilamide, per la determinazione spettrofotometrica quantitativa di tracce di acrilamide negli alimenti sottoposti a trattamento termico, 50 test