

KIT ALERT® PARA LA DETECCIÓN DE SULFITOS

DESCARGUE Y LEA LAS INSTRUCCIONES COMPLETAS DEL KIT ANTES DE REALIZAR LA PRUEBA.



Materiales incluidos:

- 01 Solución activadora en botella con tapa naranja
- 01 Tinte reactivo en botella de tapa azul
- 01 Muestrario de colores

Número del producto: 9500

Resultados semicuantitativos: 10-100 ppm

Tiempo de la prueba: 2 minutos

Almacenamiento: Temperatura ambiente

Llame al 800.234.5333 para pedirlo o ingrese a NEOGEN.com

Procedimiento



1 Derretir el camarón a temperatura ambiente. Realice la prueba en el área muscular con menos pigmentación.



2 Apriete la botella de tapa naranja con cuidado para añadir 1 gota de solución activadora al músculo expuesto del camarón.



3 Agregue de inmediato 1 gota de tinte reactivo de la botella de tapa azul en el mismo área donde colocó la solución activadora. Espere 1 minuto.



4 Después de 1 minuto, examine el color del área donde añadió el tinte.



5 Si el tinte azul no ha cambiado de color, el camarón no ha recibido tratamiento con agentes sulfitantes. Si el tinte azul ha cambiado a un color violeta, el camarón ha recibido tratamiento con agentes sulfitantes. Los niveles de sulfito son mayores a 10 ppm, pero menores a 100 ppm. Si el tinte azul se hace más claro, los niveles de sulfito exceden los 100 ppm. Nota: No se debe tener en cuenta el cambio de color luego de 1 minuto.



Llame al 800.234.5333 para pedirlo o ingrese a NEOGEN.com

Kit Alert[®] para la detección de sulfitos

Número del producto: 9500

Información de pedido

9500 El Kit Alert[®] para la detección de sulfitos contiene reactivo para realizar 200 pruebas

Los agentes sulfitantes, el bisulfito sódico y el metabisulfito sódico se usan en camarones, langostas y crustáceos relacionados para evitar la melanosis (también conocida como punto negro). Si bien los agentes sulfitantes son muy beneficiosos para la industria de productos del mar, algunos consumidores son muy alérgicos a los residuos de los sulfitos en la comida.

Para los productos del mar, se ha considerado que las concentraciones residuales menores a 100 ppm son adecuadas para evitar la melanosis en camarones, langostas y otros productos. Las normativas de la FDA indican que los productos del mar que contengan residuos de sulfito de 20 partes por millón (ppm) o más, se deben etiquetar para indicar que contienen sulfitos.

El control y la verificación son necesarios para lograr la prevención en un programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la industria de productos de mar.

NEOGEN[®], en colaboración con la universidad de Florida, desarrolló un método simple, confiable y accesible para el control de rutina de residuos de sulfito en la producción y el procesamiento. Esta prueba química de dos pasos usa una solución activadora que cambia el color para indicar la presencia de sulfitos.

Realice pruebas con confianza

El Kit Alert[®] para la detección de sulfitos ofrece resultados semicuantitativos visuales y simples en solo dos minutos. Los resultados muestran una correlación excelente con el método internacional oficial Monier Williams de la AOAC, lo que convierte a esta prueba una excelente opción para conseguir resultados rápidos y precisos de pruebas en el lugar.

