

TESTE RÁPIDO PARA AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE PASTEURIZAÇÃO



Testes rápidos para análise qualitativa das enzimas fosfatase e peroxidase.



TESTES COMPROVAM SUA EFICIÊNCIA PERANTE AS DEMAIS METODOLOGIAS

 **Acesse o nosso site e assista ao video tutorial.**

INFORMAÇÕES:



Pronto para uso.



Dispensa o preparo de soluções.



Praticidade e economia.



Rápido e confiável.



Reduz a interferência de analistas.



Dispensa uso de materiais auxiliares.



A Fosfatase deve ser mantida em refrigeração.



Validade de até 1 ano.



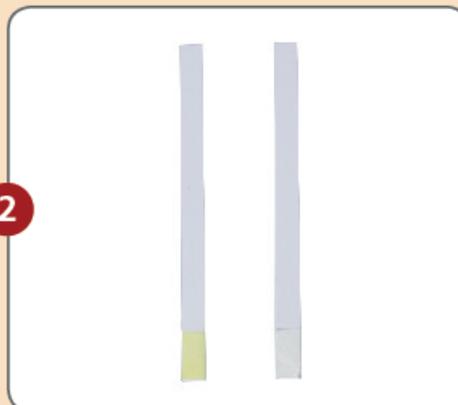
Tecnologia do Brasil.

Fosfatase Alcalina

A Fosfatase Alcalina é uma enzima encontrada naturalmente no leite cru. Com o processo de pasteurização, a enzima é inativada. Sua determinação permite avaliar a eficiência do processo de pasteurização. Após a pasteurização, o leite deve apresentar teste qualitativo negativo para Fosfatase Alcalina.



1 Imergir a tira reagente na amostra durante 10 segundos para permitir a sua absorção. Retirar a tira da amostra, aguardar 2-3 minutos e proceder a leitura.



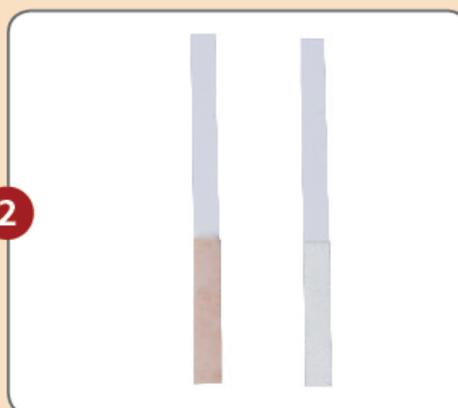
2 Aparecimento de uma coloração amarela mais escura na tira indica teste positivo. Sem alteração na coloração da tira considerar o resultado negativo.

Peroxidase

A Peroxidase é uma enzima presente naturalmente no leite. A Peroxidase é inativada se o leite for aquecido acima da temperatura de pasteurização por alguns segundos. Este teste avalia a eficiência do processo de pasteurização. Imediatamente após a pasteurização o produto processado deve apresentar teste positivo para a Peroxidase.



1 Imergir a tira reagente na amostra para permitir sua absorção. Aguardar 10 segundos e proceder a leitura.



2 Aparecimento de uma coloração marrom avermelhada na tira indica teste positivo. Sem alteração na coloração da tira considerar o resultado negativo.

