

DETECÇÃO DE SACAROSE EM LEITE: MÉTODO DE REFERÊNCIA PELO MAPA



Teste rápido para detecção de fraudes e análises de parâmetros químicos em amostras de leite e soluções aquosas através de reflectometria.

Principais análises que podem ser realizadas no equipamento RQFlex20 para leite e outros líquidos:

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| • Teste de ferro | • Teste de Ácido Ascórbico |
| • Teste de Ácido Lático | • Teste de cálcio |
| • Magnésio | • Teste de glicose |
| • Ureia em Leite | • Formaldeído |

Passo-a-passo

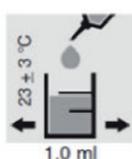
Lave o recipiente de análises várias vezes com água destilada.



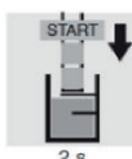
23 ± 3 °C
10 ml H₂O
No recipiente, adicione 10 mL de água destilada (23°C ± 3°C).



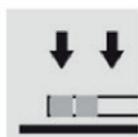
5x Sa-1
E 5 gotas do reagente Sa-1 e agitar.



1.0 ml
Adicione 1mL da amostra (diluída se necessário) ao recipiente da mistura acima e agitar.



2 s
Pressione o botão START do equipamento e ao mesmo tempo mergulhe a tira por 2 segundos na mistura.



Cuidadosamente retire o excesso de líquido através da borda da tira com auxílio de uma toalha de papel absorvente.



Aproximadamente 10 segundos antes do final do tempo de reação (300 segundos), insira a tira no equipamento com a parte das esponjas voltadas para o visor.



123
Após o final do tempo de reação, realize a leitura de resultado no visor em mg/L de sacarose; O resultado é automaticamente armazenado.

INFORMAÇÕES:



Permite detectar presença de substâncias adicionadas com intuito de adulteração do leite.



Tempo médio por análise de 2 - 5 minutos



Excelente compatibilidade com o método tradicional de análise.



Equipamento de fácil calibração e simples manipulação.



Equipamento compacto: Baixa manutenção.



Resultados expressos no Display em mg/L.



Resultados armazenados automaticamente.



Ampla validade.



Tecnologia da Alemanha.