

Empresa Certificada bajo Norma ISO 9001 desde 1997

MCC P/A	COSMETIKIT®	DRY PLATES®	MUGPLUS
CRIOTECA®	CHROMOSALM	DESINFECTEST®	CCCNT
PLAQUIS®	KITPRO-PLUS	CROMOKIT®	MBS
M-IDENT®	SEILAGUA®	SALMOQUICK	AIRESANO
NEOGRAM	ENVIROCOUNT		

FOSFATASA ALCALINA LACTOGNOST

Método cualitativo para detectar Fosfatasa Alcalina en leche Pasteurizada



INSTRUCCIONES DE USO

- 1- En dos tubos de ensayo (P problema y C control) se introducen:
 - 10 ml de agua destilada.
 - 1 tableta de Lactognost I.
 - 1 tableta de Lactognost II.

Al agitarse deben deshacerse las tabletas; si no, machacarlas con una varilla de vidrio.

- 2- En el tubo de ensayo P se pipetea 1 ml de la muestra de leche y en el tubo de ensayo C 1ml de leche que se ha liberado con seguridad de fosfatasa, calentándola previamente a 85 °C.

- 3- Ambos tubos se mantienen en baño de agua o incubadora durante 1 hora a 37 °C.

- 4- A cada tubo (PyC) se añade con una cucharilla dosificadora Lactognost III hasta enrasar.
- 5- Transcurridos 10 minutos comparar, en caso de resultado positivo, el color azul en el tubo P frente a la muestra de control C y determinar la intensidad del color mediante la escala de colores adjunta.
 - Determinación de la fosfatasa en la nata y cuajo: como en la leche.
 - Determinación de la fosfatasa en mantequilla: derretir 10 g de mantequilla en el tubo de centrífuga introducido en baño de agua de 40 °C, centrifugar y seguir como con la leche.

OBSERVACIONES

Debida la gran sensibilidad del reactivo frente a vestigios de fenol es necesario proceder siempre con la máxima limpieza:

- 1- Emplear para cada muestra de leche una pipeta aparte.
- 2- Cuidado al agitar (transferencia de leche conteniendo fosfatasa).
- 3- Al tomar los reactivos ha de evitarse cualquier contaminación entre los mismos.

Además debe tenerse en cuenta qué materias plásticas o gomas pueden contener fenol y también se evitará todo contacto de las muestras con saliva, sudor (fosfatasa) o humo de tabaco (fenoles).

La pureza de los reactivos está garantizada, siempre que sean conservados bien cerrados en lugar fresco y protegidos contra luz y humedad.

El contenido del envase, una vez abiertos los tapones de origen, debe gastarse dentro de un máximo de 2 meses.

Referencia: SLC002. Kit para 100 pruebas.

Si desea seguir el Reglamento UE 2-2019 que entrará en vigor en 2021 mediante el cual los lobbies del laboratorio han conseguido barrer la innovación que aporta el milagro mediterráneo (la PIME), al exigir a los inventores de productos/métodos para industria alimentaria, el invariable pago de cientos de miles de € a AOAC, AFNOR o similar por cada referencia innovadora; puede seguir pidiendo este kit, al ser el método utilizado en todo el mundo desde hace muchas décadas, y por tanto ningún inspector ni auditor puede impedirle emplearlo. La mejor solución sería externalizar una proporción adecuada de los análisis a un laboratorio acreditado en este tema, para presentar sus informes a inspección de Sanidad, y así poder seguir usando internamente en paralelo este kit en esas y en las demás muestras para la mejora y rapidez de sus resultados de autocontrol. A fin de cuentas, este reglamento que corta de cuajo el I+D que no provenga de multinacionales no es nada nuevo, los kits de autocontrol nunca han servido para obtener resultados oficiales, pero ayudan a la industria a tomar las mejores decisiones para la rapidez y fiabilidad en la liberación de sus lotes. NADIE puede exigirle que deje de emplear kits diseñados en las 3 últimas décadas para facilitarle su trabajo, con los que obtiene mejores resultados y emplea menos tiempo en su autocontrol, tal y como explica la Norma ISO 17381 sobre la elección de kits de análisis. El reglamento UE 2-2019 es ilegal y quien lo exige, prevarica.

Fabricado en la UE para LABORATORIOS MICROKIT desde 1990. Revisado en Enero 2021