

MÉTODO CERTIFICADO POR AOAC-PI PTM PARA EL ANÁLISIS DE HISTAMINA

# Test de Histamina



**Simple**

**Simplemente disuelva los reactivos y mézclelos con la muestra**

El procedimiento de análisis es sencillo y fácil de utilizar. Debido a la alta especificidad de la enzima, no se necesitan productos químicos peligrosos, como ácidos fuertes o disolventes orgánicos.

**Rápido**

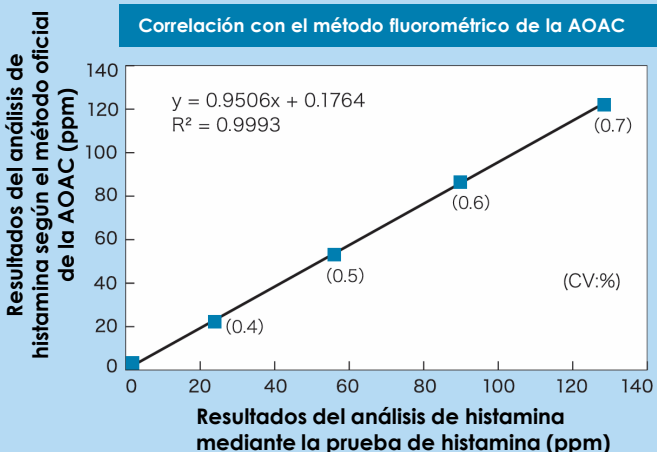
**La reacción tarda solo 15 minutos**

En el caso de muestras de pescado crudo, la prueba se puede completar en su totalidad (desde la preparación de la muestra hasta el resultado) en una hora.

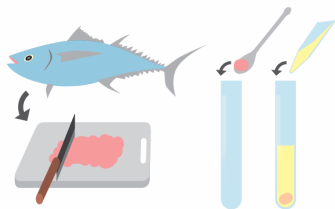
**Preciso**

**Método certificado por AOAC-RI PTM**

Se ha demostrado que la prueba tiene una alta correlación con el método fluorométrico de la AOAC.



## 1 Prepara la muestra



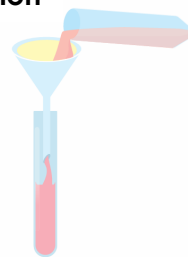
Picar la carne del pescado. Para 1 g de muestra, agregue 24 ml de tampón de tratamiento de muestra y revuelva. (El tampón de tratamiento de muestras no está incluido en el kit).

## 2 Extracción



Calentar la muestra en un baño de agua hirviendo durante 20 minutos y luego enfriar en agua fría.

## 3 Filtración



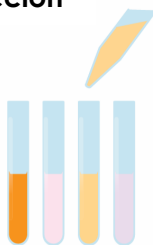
Filtre la muestra para preparar la solución de muestra.

## 4 Preparando Reactivos



Disolver el reactivo colorimétrico en agua destilada y disolver el reactivo enzimático en el tampón.

## 5 Reacción



Dispensar 0,5 ml de la solución de muestra y ambos reactivos en un tubo e incubar a 37 °C durante 15 minutos (protegido de la luz).

## 6 Medida



Mida la absorbancia de la solución de reacción en cada tubo a 470 nm y calcule la concentración de histamina.

### Precauciones de uso

Estos reactivos no se pueden utilizar para otros fines que no sean las pruebas de higiene interna y las aplicaciones de investigación.

- Además del material suministrado en el kit y un espectrómetro de absorción, se requieren aparatos como una micropipeta y una solución de EDTA para realizar la prueba.
- La histamina tiende a adherirse al vidrio; por lo tanto, se deben utilizar aparatos hechos de plástico.
- Esta prueba de histamina es un ensayo enzimático colorimétrico para el análisis cuantitativo de histamina en especies de peces Scombridae frescas, congeladas y enlatadas, como el atún, el bonito y la caballa.

### Matrices para las que se ha otorgado la certificación AOAC-RI PTM

El test está certificado por la AOAC-RI PTM para la determinación de histamina en atún (crudo y congelado), bonito (crudo y congelado), caballa (cruda y congelada), atún enlatado (enlatado en agua o aceite) y salsa de pescado (cuyos ingredientes son anchoas). También se puede utilizar para la determinación en otros pescados y productos, etc. La AOAC-RI es una organización internacional para la evaluación de métodos analíticos, y la validación es una prueba más de la fiabilidad del test.

### Especificaciones del producto

Rango de detección 0,4-6,0 ppm (10-150 ppm, ya que la carne de pescado se diluye 25 veces)

Código de producto: 61341 / para 60 ensayos

## Principio del Método

Reactivo enzimático

Histamina

Reactivo colorimétrico

Color

En este método, la histamina presente en la muestra reacciona con la enzima histamina deshidrogenasa y un reactivo colorimétrico. Por lo tanto, el nivel cuantitativo de histamina se determina midiendo la intensidad de la reacción de color. \* Reactivo enzimático: histamina deshidrogenasa, Reactivo colorimétrico: WST-8

## Espectrómetros Recomendados

- Absorption spectrometer B (Model ABS-B470)
- Absorption spectrometer RGB (Model DPM2-ABS)

Para consultas relacionadas con los instrumentos de medición KYORITSU CHEMICAL-CHECK Lab.Corp.

Correo electrónico: eng@kyoritsu-lab.co.jp Tel.+81-3-3721-9207

También se puede utilizar un espectrofotómetro de uso general



HyServe GmbH +49 (0) 89 3703 1223

info@hyserve.com www.HyServe.com

Ammerthalstrasse 7, 85551, Kirchheim bei München, Germany