

No requiere instrumentación

HyServe

Histamin Check Swab

Para cualquier momento, lugar, persona

Simple

Sumerja el hisopo en la muestra diluida y active el dispositivo.

Rápido

Aproximadamente 5 minutos para la reacción del reactivo.

Fácil

Interpretar el resultado del nivel de histamina con la tabla de colores

Resultados colorimétricos



0 ppm 20 ppm 40 ppm 60 ppm 80 ppm



kikkoman

Para la prueba de detección de histamina en pescado crudo, copos de bonito, salsa de pescado e inspección de entrada.

Principio de Medición

Histamina

Reactivo colorimétrico

Enzima

Color



Instalaciones de procesamiento de pescado



Katsuobushi

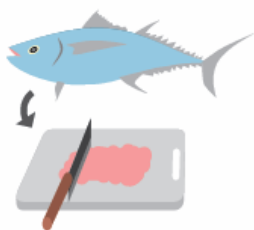


Salsa de pescado

HyServe GmbH +49 (0) 89 3703 1223
info@hyserve.com www.HyServe.com

Procedimiento de ensayo: pescado crudo (muestra en forma sólida)

1



Picar la carne de pescado. ***Las muestras de ensayo en forma sólida deben picarse**

2



Diluir una muestra de ensayo de dos a cinco veces



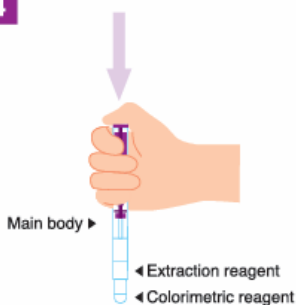
Dependiendo de las muestras, pueden producirse resultados falsos positivos. Los resultados falsos positivos se pueden evitar calentando la muestra diluida.

3



Deje reposar la muestra durante 5 minutos aproximadamente. Sumerja el hisopo en la muestra diluida. ***Evite tocar objetos sólidos.**

4



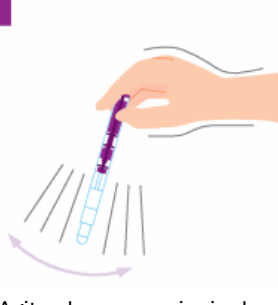
Empuje el hisopo hasta el fondo del cuerpo principal.

5



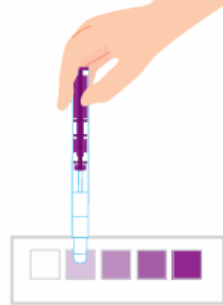
Deje caer el reactivo de extracción y mezcle con el reactivo colorimétrico.

6



Agite el cuerpo principal hasta que el reactivo colorimétrico restante se disuelva completamente.

7



Después de 5 minutos, determine la concentración de histamina comparando el resultado con la tabla de colores.

Precauciones de uso

Este producto está destinado a aplicaciones de investigación y detección internas. No está pensado para cuantificar con precisión la histamina ni para ser un método analítico oficial.

La histamina tiende a adherirse al vidrio; por lo tanto, se deben utilizar aparatos de plástico para su preparación.

Se pueden producir falsos positivos e inexactitudes en el análisis del contenido de histamina según las muestras de ensayo y los tratamientos previos. Utilice otro método de análisis si debe identificarse con precisión el contenido de histamina.

Asegúrese de seguir el manual de instrucciones adjunto al producto antes de usarlo.

Especificaciones del producto

Rango cuantitativo: 20-80 ppm

*En el caso de la salsa de pescado: la salsa de pescado diluida 5 veces será de 100 a 400 ppm.

Reacción del reactivo: 5 min

Método de detección: Lectura visual de la reacción colorimétrica.



HyServe GmbH
+49 (0) 89 3703 1223

info@hyserve.com www.HyServe.com

Ammerthalstrasse 7, 85551, Kirchheim bei München, Germany