

ZymoSnap ALP | Test de Fosfatasa Alcalina (ALP)

Verificación de la pasteurización láctea simple y fiable - *en minutos*



ZymoSnap ALP mide rápidamente la actividad de la fosfatasa alcalina para verificar la pasteurización en los productos lácteos. Los resultados claros y concluyentes evitan retrasos y costes adicionales de las repeticiones de las pruebas, como ocurre con otros métodos de análisis de la fosfatasa alcalina. ZymoSnap ha sido validado para una variedad de leches con distintos contenidos de grasa, leches aromatizadas, cremas y otros productos.

Ventajas

- Todo en un solo dispositivo
- Tiempo de lectura en 10 segundos
- Alto rendimiento (+ 45 muestras por hora)
- Ensayo de 5 minutos (incubación a 37 °C)
- Adecuado para productos lácteos como leches aromatizadas, nata, yogures, batidos
- Para uso con el luminómetro EnSURE® Touch



Sensibilidad

- Detecta por debajo del límite reglamentario de 350 mU/L e incluso hasta niveles inferiores a 100 mU/L
- Resultados claros y fiables, incluso a niveles bajos



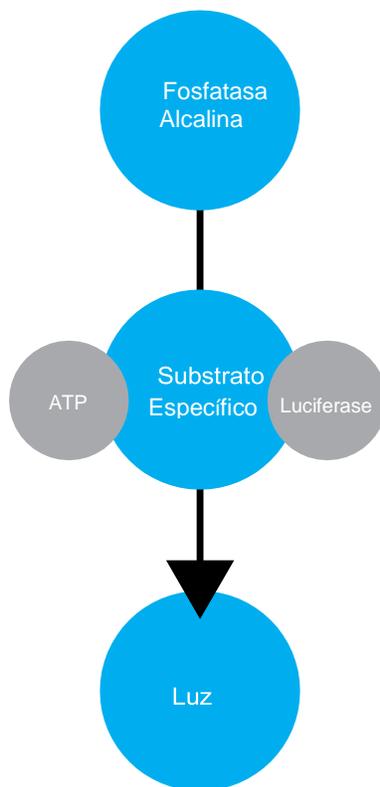
¿Por qué analizar la fosfatasa alcalina en la industria láctea?

La fosfatasa alcalina (ALP) es una enzima presente de forma natural en todas las leches crudas. Durante la pasteurización efectiva, esta enzima se inactiva hasta un nivel aceptable. Este valor varía entre los diferentes tipos de leche pasteurizada: <350 mU/L para la leche de vaca (Norma ISO 11816-1), <300 mU/L para la leche de cabra y <500 mU/L para la leche de oveja. Por lo tanto, las mediciones de ALP por encima de estos niveles se considerarían indicativas de un problema significativo en el proceso de pasteurización.

Dado que la fosfatasa alcalina es más estable al calor que la mayoría de los organismos patógenos, la fosfatasa alcalina también puede servir como indicador de la seguridad general del producto, aunque no puede garantizar que el producto analizado esté completamente libre de organismos indeseables.

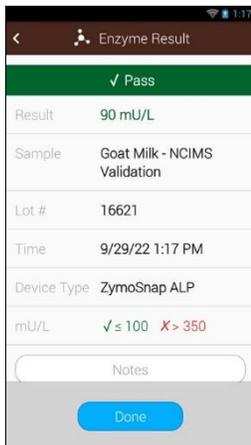
¿Cómo funciona ZymoSnap?

El ZymoSnap utiliza un método de la bioluminiscencia para detectar la presencia de ALP, asegurando una alta precisión y límite bajo de detección. El ensayo proporciona resultados claros y definitivos en 5 minutos sin necesidad de realizar pruebas adicionales.



El ensayo utiliza un único dispositivo y el procedimiento es sencillo. La muestra se añade al tubo ZymoSnap, el dispositivo se activa para liberar el reactivo de detección y se incuba la muestra durante 5 minutos. A continuación, se leen los resultados en el luminómetro EnSURE® Touch, ya que la reacción da lugar a una emisión de luz que es medida por el instrumento y almacenada para su posterior valoración. Los resultados se muestran como un resultado de Pasa, Precaución o Falla. Se dispone de controles positivos y deben prepararse controles negativos (producto de referencia) para establecer los límites de Pasa/Falla para el instrumento EnSURE Touch.

*Se requiere un control positivo y negativo (línea basal) por tipo de leche/contenido de grasa/lote del kit. Higienda recomienda revisar los controles mensualmente para confirmar los umbrales de aprobado/no aprobado. No es necesario preparar controles diarios, lo que ahorra tiempo y dinero.

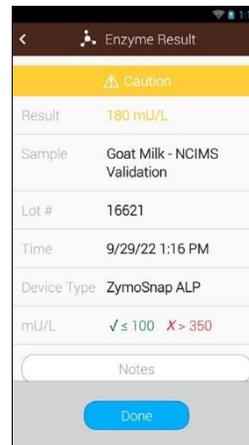


Pasa

El resultado aparecerá en la pantalla del equipo. Se mostrará un resultado de Pasa.

Los resultados se basan en los parámetros de Pasa y Falla establecidos en la aplicación.

<100 mU/L ALP encima



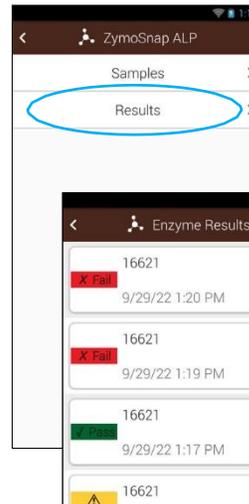
Precaución

>100 mU/L
<350 mU/L ALP encima



Falla

>350 mU/L ALP encima



Resultados

Los resultados históricos se pueden ver en el equipo seleccionando la opción de resultados en la app ZymoSnap.

Evaluación ZymoSnap

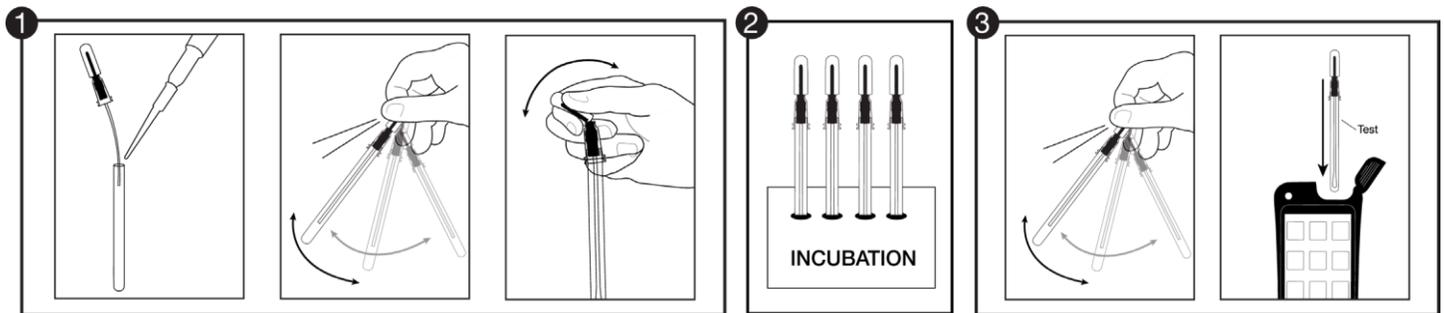
ZymoSnap ha sido validado por la AOAC® PTMSM para su uso con una amplia variedad de productos lácteos, incluyendo:

- Leche entera de vaca
- Leche semidesnatada de vaca
- Leche desnatada de vaca
- Batido de chocolate
- Batido de fresa
- Nata (40%)
- Leche entera de cabra
- Leche desnatada de cabra

Cuando se compara con la prueba Flurophos® ALP (método de referencia ISO/IDF, ISO11816-1:IDF 155-1 e ISO11816-2:IDF 155-2), ZymoSnap proporcionó resultados precisos, lineales, sensibles y rápidos en toda esta gama de tipos de muestras lácteas, equivalentes o superiores al método de referencia. Se puede encontrar un resumen de los resultados en el boletín técnico de ZymoSnap.

Instrucciones de uso - Cómo se utiliza

El empleo del ZymoSnap es un procedimiento sencillo que proporciona en minutos un análisis cuantitativo de ALP y permite verificar de la pasteurización de productos lácteos para leches, cremas, yogures y batidos.



Paso 1: Preparación

- Añadir muestra - Mezclar - Activar
- Dispositivo de prueba todo en uno

Paso 2: Incubación

- 5 minutos a 37 °C
- En bloque seco o baño de agua

Paso 3: Resultados

- Agita e introduce el dispositivo en el EnSURE Touch
- Resultados en 15 segundos

Información para pedidos

Product	Catalog Number
ZymoSnap ALP Alkaline Phosphatase Detection Test (100 units)	ZS-ALP-100
ZymoSnap Positive Control Kit	ZS-ALP-PC
EnSURE Touch Luminometer	ETOUCH

ZymoSnap Positive Control Kit

El kit de control positivo está destinado para validar la eficacia y la calidad del dispositivo de prueba ZymoSnap. El kit viene con 5 viales de 350 mU/L de ALP para la prueba de control positivo.

Los controles positivos son necesarios para cada tipo de leche/contenido de grasa/lote del kit. Los controles negativos se preparan fácilmente a partir del producto que se está analizando. Ambos conjuntos de controles deben revisarse mensualmente para confirmar los valores de Pasa/Falla.

EnSURE Touch Luminometer

El sistema de monitorización EnSURE Touch es un luminómetro de alta sensibilidad que se utiliza para detectar varios indicadores específicos y bacterias. El sistema incluye el software de seguimiento de datos SureTrend® Cloud.