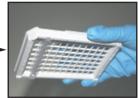
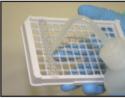
## Protocolo de ELISA para los residuos de alérgenos alimentarios



Añadir 100 microlitros de los patrones y las muestras a los pocillos recubiertos con anticuerpos asignados. Mezclar los pocilos durante 10 segundos agitándolos suavemente en una superficie plana. Incubar durante un tiempo



Volcar la placa para retirar el líquido de los pocillos.



Lavar bien los pocillos cinco veces con el tampón de lavado



sobre la toalla de papel

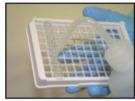


específico.

Añadir a cada pocillo 100 microlitros de la solución verde conjugada. Mezclar los pocillos durante 10 segundos

agitándolos suavemente sobre una superficie plana. Incubar durante un tiempo





Lavar bien los pocillos cinco veces con el tampón de lavado



Dar golpes firmes con la placa sobre la toalla de papel



Añadir 100 microlitros de la solución de sustrato a cada pocillo. Mezclar los pocillos durante 10 segundos superficie plana.

Incubar durante un tiempo



Añadir a cada pocillo 100 microlitros de la solución de parada. Mezclar los pocillos durante 10 segundos superficie plana.



Leer los resultados visualmente v compararlos con el color de los patrones. Los resultados se pueden leer en un lector de microplacas/tiras. Los resultados deben leerse en un plazo máximo de



\*Algunos ensavos requieren etapas adicionales. Consultar siempre la ficha técnica vigente



**ELISA SYSTEMS** es un líder mundial en el desarrollo de kits para alérgenos alimentarios. Nuestro programa de desarrollo nos permite permanecer en la vanguardia de este campo y proporcionar soporte técnico experto para nuestros productos. Conocemos las necesidades de la industria alimentaria y trabajamos estrechamente con todos nuestros clientes. No dude en ponerse en contacto con nosotros para cualquier duda que le pueda surgir y permitanos trabajar con usted si necesita alérgenos alimentarios ELISA SYSTEMS está orgullosa de dedicarse a la Seguridad de los alimentos.

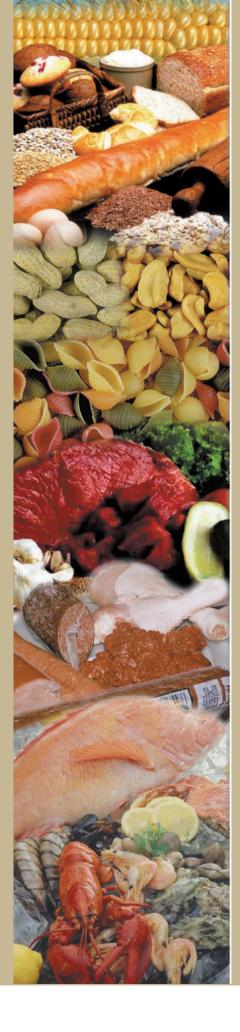
## Fabricado por ELISA SYSTEMS, para más información contacte con:



Vía de los Poblados, 17. Nave 3-13 28033 Madrid - ESPAÑA

Fax: +34 (0) 917637662 Email: oxoid.pedidos.es@thermofisher.com

www.thermofisher.com







## **Food Allergen Kits**

- ✓ Almendra
- ✓ Trigo sarraceno
- ✓ Crustáceos
- ✓ Huevo
- ✓ Gliadina
- ✓ Avellana
- ✓ Altramuz
- ✓ Leche
  - Caseína
  - Beta-Lactoglobulina
- ✓ Mostaza
- ✓ Cacahuetes
- ✓ Sésamo
- ✓ Soja
  - Proteína de Soja
  - Proteína de harina de soja

Residue Kit Range	Kit	Descripción	Código de petición a OXOID	Proteína objeto	Límites de calibración del Kit mg/kg (ppm)	Tiempo de incubación
	Residudo de almendra	La almendra ( <i>Prunus dulcis L.</i> ) pertenece a un grupo de alimentos que normalmente se denominan "frutos secos".	ESARD-48 (código de ELISA Systems) ESARD-48)	Proteína de almendras termoestable específica	0.5 a 5.0 ppm Proteína de almendras	30 min
	Residudo de beta-lactoglobulina	La beta-lactoglobulina (BLG) es la proteína más importante del suero en rumiantes y cerdos, y es el principal antígeno que estimula la hipersensibilidad inmunitaria en lactantes.	ESMRDBLG (código de ELISA Systems) ESMRDBLG-48)	Bovina Beta-lactoglobulina bovina	0.1 a 1.0 ppm Beta-lactoglobulina	40 min
	Residudo de proteína de trigo sarraceno	El trigo sarraceno ( <i>Fagopyrum esculentum</i> ) es un alérgeno alimentario muy común en Corea, Japón y otros países.	ESBWPRD (código de ELISA Systems) ESBWPRD-48)	Proteína de harina de trigo sarraceno	2.5 a 25.0 ppm Proteína de trigo sarraceno	40 min
	Residudo de caseína	La caseína es la proteína fundamental de la leche. Representa aproxima- damente el 80% del total de las proteínas de la leche. Es muy utilizada en la industria alimentaria junto con derivados y aislados de la leche.	ESCASPRD (código de ELISA Systems) ESCASPRD-48)	Caseína bovina	1.0 a 10.0 ppm Leche desnatada en polvo	40 min
	Residuo de tropomiosina de crustáceos	La tropomiosina es una proteína del músculo que también se encuentra en crustáceos y que se ha identificado como el principal alérgeno de estos animales.	ESCRURD (código de ELISA Systems) ESCRURD-48)	Tropomiosina de crustáceos	0.05 a 5.0 ppm Tropomiosina	55 min
	Residuo de huevo	El huevo de la gallina es una de las causas más frecuentes de alergias alimentarias en lactantes y niños pequeños. Dos de los principales alérgenos de la clara de huevo son la ovoalbúmina y el ovomucoide.	ESERD-48 (código de ELISA Systems) ESERD-48)	Ovomucoide Ovalbúmina	1.0 a 5.0 ppm Proteína de la clara de huevo	30 min
	Residuo de huevo aumentado		ESEGG-48 (código de ELISA Systems) ESEGG-48)	Ovomucoide	1.0 a 10.0 ppm Polvo de huevo	40 min
	Residuo de gliadina	La gliadina es una proteína presente en el trigo que se puede utilizar como indicador del contenido total de gluten. Este kit está diseñado para medir bajos niveles de gliadina, dentro de 2,5-25PPM, en materias primas, muestras ambientales y productos alimentarios terminados.	ESGLI-48 (código de ELISA Systems) ESGLI-48)	Omega-gliadina	2.5 a 25.0 ppm Gliadina	75 min
	Residuo de avellanas	La avellana (Corylus avellana) pertecenece a un grupo de alimentos que normalmente se denominan "frutos secos".	ESHRD-48 (código de ELISA Systems) ESHRD-48)	Proteína de avellanas termoestable específica	0.5 a 5.0 ppm Proteína de avellanas	30 min
	Residuo de altramuz	En los últimos años se ha estado produciendo harina de altramuz (Lupino) a partir de semillas de altramuz, y su popularidad ha ido aumentando como ingrediente en una amplia variedad de alimentos como alternativa a la harina de trigo.	ESLFP-48 (código de ELISA Systems) ESLFP-48)	Proteína de altramuz	0.5 – 5.0 ppm Proteína de harina de altramuz	55 min
	Residuo de mostaza	La mostaza es un alimento que figura como alérgeno alimentario en la Directiva Europea 2003/89/CE y debe incluirse, cuando proceda, bajo la legislación de etiquetado correspondiente en lo que respecta a los alérgenos de productos alimentarios	ESMUS (código de ELISA Systems) ESMUS-48)	Proteína de semilla de mostaza	1.0 a 10.0 ppm Proteína de semilla de mostaza	75 min
	Residuo de cacahuete	Los cacahuetes son una de las principales causas de alergias alimentarias tanto en niños como en adultos. El Residuo de cacahuete Elysa Systems detecta el alérgeno termoestable Ara h2, junto con el Ara h1 y otras proteínas fundamentales de los cacahuetes.	ESPRDT-48 (código de ELISA Systems) ESPRDT-48)	Ara h1 Ara h2 Otras proteínas de cacahuete	1.0 a 15.0 ppm Proteína de cacahuete	30 min
	Residuo de proteína de semilla de sésamo	La semilla de sésamo <i>(Sesamum indicum)</i> se ha reconocido como uno de los alérgenos principales en varios países, entre los que se incluyen Canadá, Israel y Australia.	ESSESRD (código de ELISA Systems) ESSESRD-48)	Albúmina 2S termoestable	0.5 a 5.0 ppm Proteína de semilla de sésamo	60 min
	Residuo de soja	soja  El creciente consumo de productos de soja ha convertido la identificación y caracterización de los principales alérgenos de la soja en un punto central de la investigación. El inhibidor de la tripsina y otras proteínas de la soja han sido identificados como antigénicos.  Residuo de roteína de soja	ESSRD-48 (código de ELISA Systems) ESSRD-48)	Inhibidor de tripsina de soja (STI)	1.0 a 5.0 ppm Proteína de soja	55 min (bebidas) 130 min (alimentos cocinados)
	Residuo de proteína de soja aumentado		ESSOYPRD (código de ELISA Systems) ESSOYPRD-48)	STI más otras proteínas de soja	2.5 a 25.0 ppm Proteína de harina de soja	75 min