



Laboratorio alimentare

Versione 01/2014

INDICE

GlutenTox Pro

Analisi semi-quantitativa per l'individuazione di glutine in cibi, bevande e superfici di lavoro

Pag 2

Aflatoxin M1 and Aflatoxin B Kit ELISA

Analisi quantitativa per l'individuazione di Aflatossine M1 e B

Pag 3

Soluzioni Oxford Biomedical Research

Oil Rancidity, Histamine, TBARS, Antioxidant Analysis

Pag 4

Labware

L'accessoristica per il laboratorio alimentare

Pag 6

Abcam
Abnova
BBInternational
Bender MedSystems
Bioo Scientific
Chemicon MerckMillipore
Covance
eBioscience Affymetrix
ECMBiosciences
KPL
Genetex
Goodfellow
ICLlabs
IrisBiosciences
Oxis - Percipio
Oxford lab.
Raybiotech
Roth
Serva
Spectrum
Source BioScience
Upstate MerckMillipore

Validità listino

Il listino riportato può essere soggetto a variazioni. Per ogni informazione o per ricevere copia della raccolta, scrivere a ricerca@prodottigianni.com.

Condizioni d'ordine:

30,00 € di spese amministrative solo se l'ordine è inferiore ai 250,00 € IVA esclusa. Non ci sono mai spese aggiuntive per ghiaccio o ghiaccio secco.

800-832027

ricerca@prodottigianni.com

GlutenTox[®] Pro

Individuazione di glutine in cibi, bevande e superfici di lavoro

GlutenTox Pro è una soluzione proposta da Biomedal e basata sull'utilizzo di anticorpi G12 anti-gliadina che riconoscono in modo specifico il peptide 33-mer, la frazione del glutine che causa la reazione negli individui affetti da celiachia.

Vantaggi di GlutenTox Pro:

- Individua il **glutine da grano, orzo, segale e avena.**
- **Sensibilità personalizzabile:** 5 ppm, 10 ppm 20 ppm, 40 ppm di glutine
- **Durevole e stabile**
- Risultati in **meno di 20 minuti**
- **Non richiede strumentazione** specifica
- Unico modo per individuare il **glutine da avena**

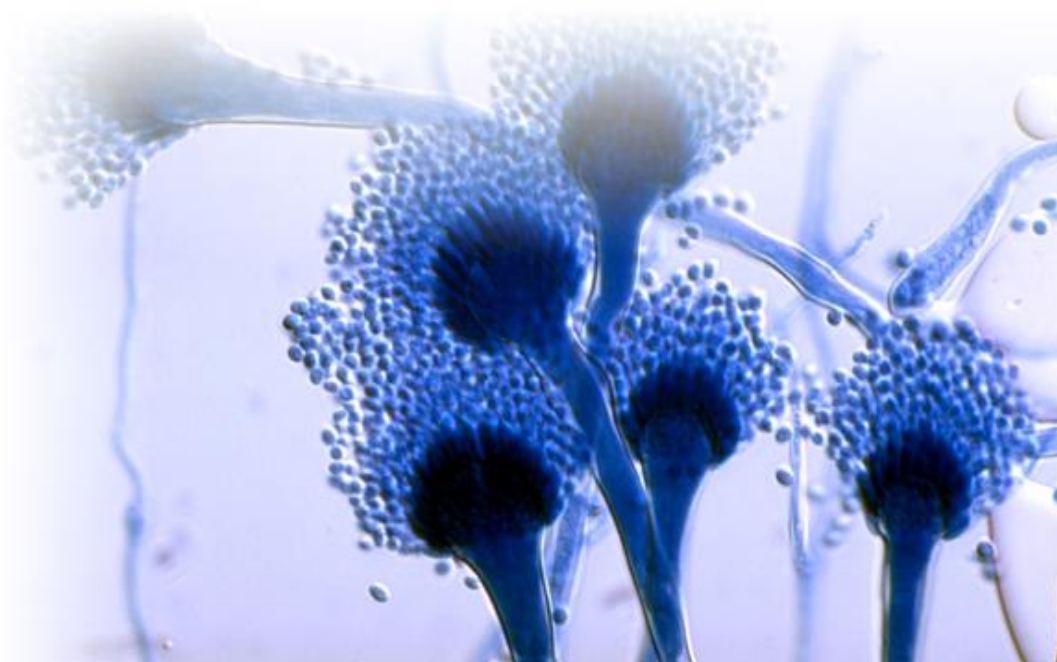


Il Kit GlutenTox Pro contiene **25 strip** e può essere **utilizzato su un range molto vasto di campioni:** farine e semole, latte e suoi derivati, prodotti da forno, carne e derivati, pesce e derivati, vegetali, brodi, zuppe e creme (anche disidratati), salse e condimenti, zucchero e derivati, piatti pronti a base carne, oli e margarine, bevande ma anche prodotti per l'igiene orale.



Analisi quantitativa per l'individuazione di Aflatossine M1 e B

Codice catalogo	Nome prodotto	Descrizione
KA1412	Aflatoxin B ELISA Kit	Aflatoxin B ELISA Kit is a competitive binding enzyme immunoassay for the quantitative measurement of aflatoxin B.
KA3302	Aflatoxin M1 ELISA Kit	Aflatoxin M1 ELISA Kit is an enzyme-linked immunosorbent assay for the quantitative detection of aflatoxin M1 in milk and milk products.





Divisione Food Science

La divisione Food Science offre soluzioni accurate, veloci e semplici per l'analisi degli alimenti

Oil Rancidity (Cod. FS62)

Frying oil can go rancid due to many factors including overheating, prolonged use, and contamination from foods. There are many tests available to measure the degradation of cooking oils and several instruments are available to provide results on a timely basis as well as dipstick assays which give qualitative results. Of these methods oil polarity is the best indicator of oil quality but has required expensive equipment and expertise to measure.

OBR has designed this kit to quickly measure the change in polarity of a cooking oil. It is based on the properties of a mercyanine dye that undergoes a significant color change related to the oil polarity. This assay is more accurate and less costly than other methods available.



Histamine (Cod. FS35)

Histamine can be a contaminant in certain fishes and meats. Our histamine assay offers outstanding sensitivity and specificity for histamine **without the need for sample derivatization.**

TBARS (Cod. FS50)

Off-flavor odor development in lipids and lipid-containing foods is commonly attributed to the by-products of **lipid peroxidation**. Fats, oils, and other lipids react with oxygen to form peroxides, which then further decompose to give aldehydes, including malonaldehyde (MDA) and hexanal - both of which are associated with deterioration in meats. The traditional method for detecting malonaldehyde is the 2-Thiobarbituric Acid Reactive Substances (TBARS) assay. The OBR malonaldehyde quantitation kit is **the first rapid TBARS assay that does not require heating**, This feature makes the test more specific for malonaldehyde by greatly reducing the interferences generated at high temperatures.

Antioxidant Analysis (Cod. FS02)

Several factors influence the stability of foods and ingredients including added and natural antioxidants, temperature, handling conditions and exposure to light and oxygen. Properties associated with this decline in freshness include undesirable changes in flavors, textures, shelf stability, nutritional content and appearance. Many tests have been developed and used over the years to quantify the antioxidant and free-radical scavenging properties of foods. **CUPRAC method** has **many advantages** over other methods, including a **broader range of thiol antioxidant detection, better stability, wider dynamic range and is run at physiological pH**.





FOODS

Analysis & Production



Prodotti Gianni è il distributore esclusivo per l'Italia dei prodotti Carl Roth: accessori per il laboratorio, articoli in plastica, acciaio, porcellana e vetro Duran, contenitori per vari usi di forma e dimensioni diverse, bottiglie, mortai ...

[Richiedi via email](#) il catalogo che raccoglie i prodotti selezionati per le necessità dei **laboratori** che eseguono analisi sugli alimenti.

Per l'Italia viene applicata una maggiorazione del 15% rispetto ai prezzi pubblicati.

Per consultare il **catalogo completo** vai su www.ricerca.it

