

INGEZIM GLUTEN HIDROLIZADO

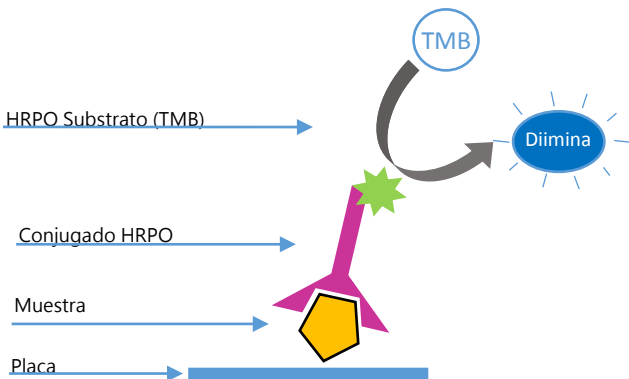
R.30.GLH.K2



Ingezim Gluten Hidrolizado es un inmunoensayo directo que permite identificar y cuantificar prolaminas hidrolizadas. Basado en el uso del Anticuerpo Monoclonal R5. **Límite de detección: 0,25 ppm.**

BASE TÉCNICA DEL KIT

1. Placas de 48 pocillos activados químicamente.
2. Si la muestra contiene gluten, las prolaminas extraídas de la misma se fijan al pocillo, aunque se encuentren fragmentadas (hidrolizadas).
3. Tras un paso de lavado, se añade el **Anticuerpo Monoclonal R5** (específico de Gliadina, Secalina y Hordeína) conjugado con peroxidada, el cual se unirá a las prolaminas fijadas.
4. Al añadir el sustrato específico para la PO, se desarrolla una reacción colorimétrica directamente proporcional a la cantidad de gluten presente en la muestra.

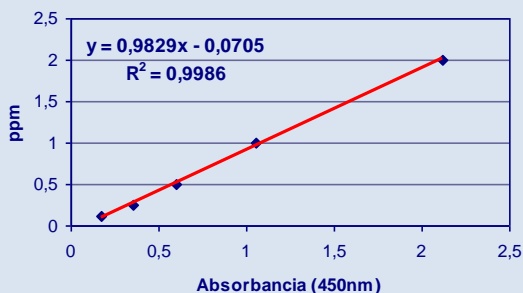


APLICACIÓN

El test está indicado especialmente para el análisis de muestras que contengan Gluten Hidrolizado (cervezas, whisky, siropes...)

SENSIBILIDAD

El ensayo es capaz de detectar hasta **0.25ppm** de GLUTEN, en base a una curva de regresión lineal, lo que permite una mayor precisión en los resultados.

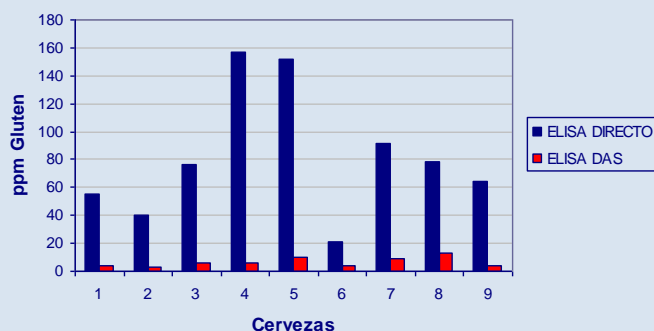


ESPECIFICIDAD

Determinada mediante la técnica de Inmunoblotting. El AcM R5 es capaz de detectar específicamente las prolaminas del gluten presente en el TRIGO, CENTENO y CEBADA (gliadina, secalina y hordeína, respectivamente).

COMPARACIÓN CON ELISA DAS

Comparando diversas muestras de cerveza, se comprobó que la recuperación es mucho mayor utilizando el ELISA DIRECTO que con el ELISA DAS (doble anticuerpo)



COMPOSICIÓN DEL KIT

- Placa de microtitulación de 48 pocillos.
- Estándar europeo de Gliadina (concentrado 100X)
- Vial con AcM Conjugado anti prolaminas
- Frasco con Solución de Lavado
- Frasco con Diluyente
- Frasco con Substrato (TMB)
- Frasco con Solución de Frenado
- Solución de Extracción

PRODUCTO FABRICADO POR INGENASA



CADUCIDAD: **10 meses**
Conservado a 4°C

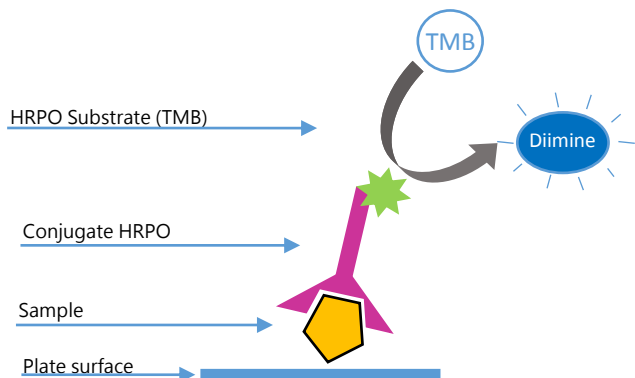
02/02/2018

INGEZIM GLUTEN HIDROLIZADO

R.30.GLH.K2



Ingezim Gluten Hidrolizado is a direct immunoassay for identify and quantify hydrolyzed prolamins. It uses the R5 Monoclonal Antibody. **Limit of Detection: 0,25 ppm.**



TECHNICAL BASIS OF THE KIT

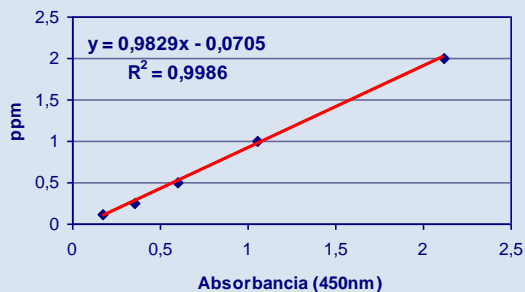
1. Chemically activated 48 wells plate.
2. If the sample contains the antigen, the prolamins extracted from the sample are fixed to the plate wells, even if they are hydrolyzed.
3. After a washing step, when the R5 MAb-PO is added, it will bind to the fixed prolamins of the sample.
4. Binding is detected by a colorimetric reaction after the addition of the substrate. This reaction is directly proportional to the amount of gluten in the well.

APPLICATION

The assay has been designed for the detection of Gluten in hydrolyzed samples (beer, whiskey, syrup...)

SENSITIVITY

The assay is able to detect **0.25ppm** of GLUTEN, by using a linear regression curve. It leads to more precise results.

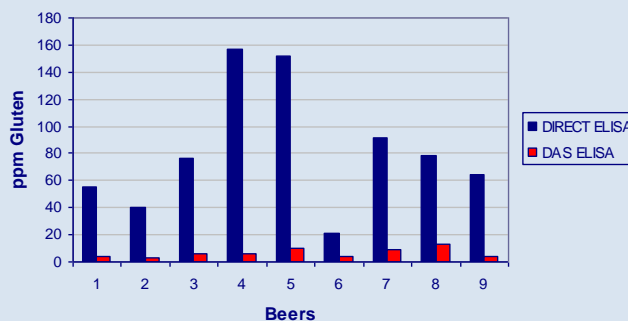


SPECIFICITY

The specificity of the MAb used in the assay was determined by the immunoblotting technique. The MAb is able to detect specifically the prolamins of gluten present in WHEAT, RYE and BARLEY (gliadin, secalin and hordein respectively).

COMPARISON WITH THE DAS ELISA

When comparing several beer samples, the recovery it's too much higher by using the DIRECT ELISA than using the DAS (Double Antibody Sandwich) ELISA.



COMPOSITION OF THE KIT

- Microtritation plate of 48 well
- European Gliadin Standard (100X concentrated)
- Vial with Anti prolamins Mab Conjugate
- Bottle with Washing Solution
- Bottle with diluent
- Bottle with substrate (TMB)
- Bottle with stop solution
- Bottle with Extraction Solution

PRODUCT MANUFACTURED BY INGENASA



SHELF LIFE: 10 months
Stored at 4°C

02/02/2018