

1. FINALIDADE

Através de teste colorimétrico a tira reagente determina qualitativamente a fosfatase alcalina (FAL) no leite.

2. INTRODUÇÃO

A determinação da fosfatase é muito usada nas indústrias para controlar a pasteurização do leite. A metodologia presente utiliza-se de um substrato de para-nitrofenil-fosfato e tampão AMP que em contato com a fosfatase alcalina presente na amostra adquire coloração amarela.

3. IMPORTÂNCIA

A fosfatase alcalina é uma enzima encontrada normalmente no leite cru. Com o processo de pasteurização, a enzima é inativada. Sua determinação permite avaliar a eficiência do processo de pasteurização.

4. AMOSTRA

Amostras de leite coletadas em recipiente estéril. Podem ser usadas amostras de leite e soro.

- Armazenamento e estabilidade

A amostra deverá ser conservada em geladeira por até 48h. Rejeitar amostras que por acaso apresentem-se com as características microbiológicas ou físico-químicas visivelmente alteradas.

5. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PRODUTO

a- Princípio de Técnica

O p-nitrofenilfosfato é hidrolisado a fim de formar p-nitrofenol e fosfato, na presença de íons magnésio, e fosfatase alcalina, com a presença do tampão AMP (aminometilpropanol). O nitrofenol formado possui coloração amarela.

b- Reagentes

-Tiras reagentes impregnadas com p-nitrofenil-fosfato em tampão AMP contendo EDTA e sais de magnésio e zinco.

c- Armazenamento e estabilidade

As tiras reagentes podem permanecer até 72h em temperatura ambiente para fins de transporte. No laboratório devem ser armazenados em geladeira (2-8°C) aonde se mantêm estáveis até a data de vencimento expressa em rótulo, desde que isentos de umidade, contaminação química ou biológica.

d- Precauções e cuidados especiais

O produto destina-se ao uso *in vitro*, não devendo ser ingerido ou entrar em contato com os olhos, pele e mucosas. Utilizar pipetas e tubos de ensaio rigorosamente limpos e secos.

Produto isento de registro no Ministério da Agricultura, conforme Instrução Normativa N°49 de 14 de setembro de 2006, pois não faz parte da higienização de pessoal, instalações, equipamentos e do processo de fabricação (matéria-prima e ingrediente) dos produtos de origem animal.

6. PROCEDIMENTO TÉCNICO

- Deixar reagentes e amostras adquirirem temperatura ambiente;
- Imergir a tira reagente na amostra de leite durante 10 segundos e aguardar 2-3 minutos;
- Realizar a leitura.

7. RESULTADOS

A prova positiva (presença da fosfatase alcalina na amostra analisada) é caracterizada pela ocorrência de uma coloração amarela na área reagente da tira. As amostras negativas não desenvolvem coloração. Por se tratar de uma prova com leitura visual, o desenvolvimento de coloração amarelo pálido deve ser desconsiderado.

-Sensibilidade do Método: 16U/L

8. CONTROLE DA QUALIDADE

Antes de ser liberado para venda, cada lote do produto é submetido a um rigoroso controle de qualidade quando da liberação do lote, e, mantém este controle através de análises periódicas durante toda a vida útil do mesmo. A critério do usuário poderá ser feito o controle de qualidade com o uso de leite *in natura* (que deverá apresentar positividade obrigatoriamente).

9. GARANTIA DA QUALIDADE

- Nossa empresa obedece o disposto na Lei 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor. Para que o produto apresente seu melhor desempenho, é necessário que:
 - O usuário conheça e siga rigorosamente o presente procedimento técnico;
 - Os materiais estejam sendo armazenados em condições adequadas;
 - Os equipamentos e demais acessórios necessários estejam em boas condições de uso, manutenção e limpeza.
- Em caso de dúvidas ou outras informações, contatar o SAC - Serviço de Assessoria ao Cliente através do telefone (11) 2063-4242 ou pelo e-mail vendas@cap-lab.com.br.

10. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Bessey, O.A.; Lowry, O.H. And Brock, M.J. J. Biol. Chem. 164:321, 1946.
2. A reference method for measurement of alkaline phosphatase activity in human serum. Study group on alkaline phosphatase. Clin. Chem., 29: 751, 1983.

11. APRESENTAÇÃO

1965 - Frasco com 50 tiras