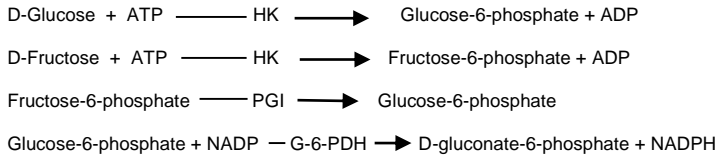


For Research Use Only



R1	1 × 30 mL - Buffer pH 7.5 / NADP 70 mg / ATP 90 mg
R2	1 × 0,6 mL - HK 160 U / G-6-PDH 200 U
R3	1 × 0,6 mL - PGI 380 U
C	1 × 2 mL - Control solution Solution de contrôle

Sample preparation:

The concentration of D-Glucose/D-Fructose in the sample used in the assay procedure has to be between 0.05 to 0.8 g/l.

Precision:

Under the described conditions, measurement accuracy is 5% on a control solution

Assay procedure:

Wavelength: 340nm / Optical path: 1cm / Temperature: 20-37°
 Measurement: against water or air.

	Blank	Sample
R 1	1,0 ml	1,0 ml
Water	2,0 ml	1,9 ml
Sample	0	0,1 ml
Mix and read DO	DO1	DO 1
R 2	0,02 ml	0,02 ml
Mix and read DO after 15 min	DO 2	DO 2
R 3	0,02 ml	0,02 ml
Mix and read DO after 15 min	DO 3	DO 3

Calculation

Determine the values for blank and samples:

$$\Delta DO_{\text{glucose}} = [DO 2 - DO 1]_{\text{sample}} - [DO 2 - DO 1]_{\text{blank}}$$

$$\Delta DO_{\text{fructose}} = [DO 3 - DO 2]_{\text{sample}} - [DO 3 - DO 2]_{\text{blank}}$$

D-Glucose/D-Fructose concentration is given by:

$$C = \frac{V \times MW}{\epsilon \times l \times v \times 1000} \times \Delta DO \quad (\text{g/L})$$

In the assay procedure:

$$C = 0,8636 \times \Delta DO \quad [\text{g/l of D-Glucose in the sample}]$$

$$C = 0,8693 \times \Delta DO \quad [\text{g/l of D-Fructose in the sample}]$$

Dilution factor of the sample has to be considered in the calculation.

Storage instructions and reagent stability

The reagents are stable up to the indicated month of expiry, if stored at 2-8 °C, contamination is avoided.

Warnings and precautions

Do not swallow. Avoid contact with the skin and mucous membranes. Take necessary precautions for the use of laboratory reagents.

General information on sample preparation

- Use liquid samples, clear, colorless and with pH practically 7.5, directly, or after dilution.
- Crush or homogenize solid or semi-solid samples
- Deproteinize samples containing proteins with perchloric acid; alternatively clarify with Carrez reagents.
- Extract samples containing fat with hot water

Assay control

D-Glucose/D-Fructose reagents must be validated with the use of the standard included in the kit. The standard is ready-to-use.

Préparation de l'échantillon :

La concentration en D-Glucose/D-Fructose dans l'échantillon utilisé pour l'essai doit être comprise entre 0,05 et 0,8 g/l

Précision :

Dans les conditions de l'essai décrites ci-dessus, la précision de la mesure est de 5% sur une solution de contrôle

Procédure d'essai :

Longueur d'onde: 340nm / Trajet optique: 1cm / Température: 20-37 °C
 Mesurer contre l'eau ou l'air

	Blanc	Echantillon
R 1	1,0 ml	1,0 ml
Eau	2,0 ml	1,9 ml
Echantillon	0	0,1 ml
Agiter et lire la DO	DO1	DO 1
R 2	0,02 ml	0,02 ml
Agiter et lire la DO à 15 min	DO 2	DO 2
R 3	0,02 ml	0,02 ml
Agiter et lire la DO à 15 min	DO 3	DO 3

Calcul :

Détermination des valeurs pour le blanc et les essais:

$$\Delta DO_{\text{glucose}} = [DO 2 - DO 1]_{\text{éch}} - [DO 2 - DO 1]_{\text{blanc}}$$

$$\Delta DO_{\text{fructose}} = [DO 3 - DO 2]_{\text{éch}} - [DO 3 - DO 2]_{\text{blanc}}$$

La concentration en D-Glucose/D-Fructose est calculé par :

$$C = \frac{V \times MW}{\epsilon \times l \times v \times 1000} \times \Delta DO \quad (\text{g/L})$$

Soit, dans les conditions de l'essai :

$$C = 0,8636 \times \Delta DO \quad [\text{g/l de D-Glucose dans l'échantillon}]$$

$$C = 0,8693 \times \Delta DO \quad [\text{g/l de D-Fructose dans l'échantillon}]$$

Le résultat doit être multiplié par le facteur de dilution F, si nécessaire.

Instruction de stockage et stabilité des réactifs :

Les réactifs sont stables jusqu'à la date d'expiration indiquée, s'ils sont stockés entre 2 et 8 °C.

Précaution :

Ne pas avaler. Eviter tout contact avec la peau et les muqueuses. Prendre les précautions nécessaires vis-à-vis de l'utilisation de réactifs de laboratoire.

Informations générales de préparation de l'échantillon :

- Utiliser des échantillons liquides transparents, clairs et dont le pH est pratiquement pH 7,5.
- Broyer et homogénéiser les échantillons solides ou semi-solides.
- Déprotéiner les échantillons avec de l'acide perchlorique, ou avec le réactif de Carrez.
- Extraire les matières grasses des échantillons avec de l'eau chaude.

Contrôle de qualité :

Les réactifs du kit D-Glucose/D-Fructose doivent être validés par le dosage du contrôle inclus dans le kit ; le contrôle est prêt à l'emploi.

EXP use before
Date d'expiration

LOT Lot
N° de lot

REF catalogue number
N° dans le catalogue

2°C/8°C
Store at 2-8°C
Conserver à 2-8°C



Biosentec
65 allées Campferran
31320 Auzeville-Tolosane