



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

v012-20501

**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	<b>DO1</b>	<b>DO 1</b>
R 2	0,02 ml	0,02 ml
Mix and read DO after 15 min	<b>DO 2</b>	<b>DO 2</b>
R 3	0,02 ml	0,02 ml
Mix and read DO after 15 min	<b>DO 3</b>	<b>DO 3</b>

**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:

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

In the assay procedure:

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

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

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	<b>DO1</b>	<b>DO 1</b>
R 2	0,02 ml	0,02 ml
Agiter et lire la DO à 15 min	<b>DO 2</b>	<b>DO 2</b>
R 3	0,02 ml	0,02 ml
Agiter et lire la DO à 15 min	<b>DO 3</b>	<b>DO 3</b>

**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 :

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

Soit, dans les conditions de l'essai :

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

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

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

REF

catalogue number  
N° dans le catalogue

LOT

Lot  
N° de lot



Store at 2-8°C  
Conserver à 2-8°C



Biosentec  
48 chemin des Palanques Sud  
31120 Portet sur Garonne