



R1A	1 x 24 mL Buffer pH6.5 / HexoKinase / PhosphoGlucosomérase / PVP / stabilisants
R1B	1 x 0.3 mL Maltase / Stabilisants
R2A	1 x 30 mL Buffer pH7.5 / MgSO ₄ / ATP / NADP
R2B	1 x 6 mL Hexokinase / Phosphoglucoisomérase / Glucose-6-phosphate dehydrogenase / Stabilisants

v70-23031

Reagent's preparation:

Reagent N°1: Reagent R1A + Reagent R1B

Mix gently 8 ml of R1A reagent and 0.1 ml reagent R1B
 Stability of reagents: 30 days.

Reagent N°2: Reagent R2A + Reagent R2B

Mix gently 10 ml of R2A reagent and 2 ml reagent R2B
 Stability of reagents: 30 days

Measuring range:

The test was developed to determine the concentration of fermentable sugars: Maltose / Maltotriose / Sucrose / Glucose / Fructose ranging between 0.1 and 10 g/L in the sample.

Automates use:

Applications are available on request.

Follow the analytical procedure:

R1 = 120 / Sample = 2

Incubation 5 min, 37°C – Lecture 1

R2 = 180

Incubation 5 min ; 37 °C – Lecture 2

Multipoint calibration – Linear

Endpoint

Wavelength: I = 340 nm / II = 700 nm

Depending on the used matrix, the calibration could have to be adjusted. Contact us to get assay protocol for manual use.

Specificity:

α -glucosidase only hydrolyzes α -glucosidic bonds. Lactose is therefore not hydrolyzed.

Maltose, Sucrose and Maltotriose are hydrolysed. Under the test conditions, the maltotetraose hydrolysis rate is less than 5%; Maltopentaose, larger dextrans and starch are not hydrolyzed. The determination of D-Glucose is specific.

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. See the material security data sheet for more information.

Standard and assay control

Fermentable sugars reagents can be calibrated and validated with the use of a synthetic solution, available on catalogue :

226 : Fermentable sugars (maltose+sucrose = 10.0 g/L equivalent glucose) – 25ml

Préparation des réactifs

Réactif N°1 : Réactif R1A + Réactif R1B

Mélanger doucement 8 ml de R1A et 0,1 mL de R1B
 Stabilité du réactif reconstitué : 30 jours

Réactif N°2 : Réactif R2A + Réactif R2B

Mélanger doucement 10 ml vol de R2A et 2 ml de R2B
 Stabilité du réactif reconstitué : 30 jours

Gamme de mesure :

Le test a été développé pour déterminer la concentration en sucres fermentescibles : Maltose / Maltotriose / Saccharose / Glucose / Fructose comprise entre 0,1 et 10 g/l dans l'échantillon.

Utilisation sur automate :

Les applications sont disponibles sur demande.

Suivre la séquence générale suivante :

R1 = 120 / Ech = 2

Incubation 5 min, 37°C – lecture 1

R2 = 180

Incubation 5 min, 37 °C – lecture 2

Étalonnage multipoint – Linéaire

Point final

Longueur d'onde : I = 340 nm / II = 700 nm

Selon les matrices utilisées, un ajustement de l'étalonnage peut être nécessaire. Nous consulter pour obtenir le protocole d'essai en utilisation manuelle.

Spécificité :

L' α -glucosidase hydrolyse seulement les liaisons α -glucosidiques. Le Lactose n'est donc pas hydrolysé.

Le Maltose, le Saccharose et le Maltotriose sont hydrolysés. Dans les conditions du test, le taux d'hydrolyse du maltotetraose est inférieur à 5% ; Le maltopentaose, les dextrans plus grandes et l'amidon ne sont pas hydrolysés. La détermination du D-Glucose est spécifique.

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. Éviter tout contact avec la peau et les muqueuses. Consulter la fiche de sécurité pour plus d'informations.

Étalonnage et contrôle de qualité :

Les réactifs du kit Sucres fermentescibles peuvent être étalonnés et validés par le dosage d'une solution synthétique de référence, disponible sur catalogue :

226 : Solution Sucres Fermentescibles (maltose+saccharose = 10.0 g/L équivalent glucose) – 25ml

EXP

use before
Date d'expiration

REF

catalogue number
N° dans le catalogue



Attention

LOT

Lot
N° de lot



Store at 2-8°C
Conserver à 2-8°C



Notice d'utilisation
Operation note



Biosentec
48 Chemin des Palanques Sud
31120 Portet sur Garonne