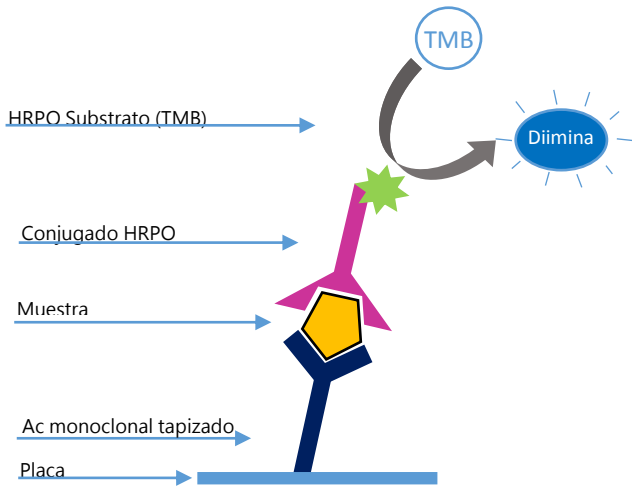


INGEZIM GLUTEN

R.30.GLU.K2



Ingezim gluten es un inmunoensayo enzimático basado en el uso del Anticuerpo Monoclonal R5, específico de las Prolaminas. **Límite de detección: 3 ppm.**



BASE TÉCNICA DEL KIT

1. Placas tapizadas con un anticuerpo monoclonal (**AcM**) específico de **Gliadina, Secalina y Hordeina**. Las muestras se añaden en los pocillos y se incuban.
2. Si la muestra contiene gluten, este antígeno se fijará al anticuerpo específico frente a la Gliadina inmovilizado en la placa.
3. Añadiendo un AcM específico frente a la Gliadina, éste se fijará al antígeno de la muestra. Para poder detectar esta unión, el AcM se encuentra conjugado a Peroxidasa (PO).
4. Al añadir el sustrato específico para la PO, se desarrolla una reacción colorimétrica en presencia del conjugado

APLICACIÓN

El Test esta indicado, especialmente, para muestras con un contenido de Gluten entre 0 – 300ppm

Ensayo aprobado por el CODEX ALIMENTARIUS como Método de Análisis Tipo I para la determinación de gluten en alimentos.

EVALUADO FAVORABLEMENTE POR LA "AGENCIA ESPAÑOLA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA"

SENSIBILIDAD

1-Respecto al Estándar Europeo.

Se efectúan cinco diluciones de este patrón. **El ensayo es capaz de detectar 1,56 ng/ml de este estándar. Este valor corresponde a una cantidad de 3 ppm de gluten en alimentos**, de acuerdo con la siguiente fórmula y utilizando la muestra a dilución 1/25.

$$\text{ppm} = (\text{C} \times \text{D} \times 2 \times 40) / 1000$$

C: Concentración de la muestra (ng/ml) calculada a partir de la curva de calibración.

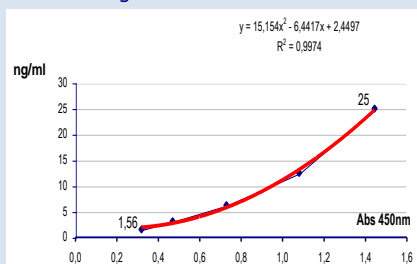
D: Factor de Dilución de la muestra (25,50,100,etc)

2: Factor aplicado para expresar los resultados como concentración de gluten

40: Factor de Dilución aplicado en la preparación de la muestra (0,25g en 10 ml de extracción del buffer).

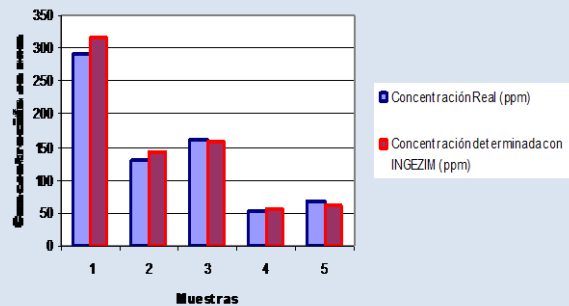
1000: Conversión de ng/ml a ppm

Curva de regresión



2-Utilizando muestras de alimentos con contenidos de gluten conocidos.

Se utilizan 5 muestras controladas de pan con contenidos de gluten conocidos (ppm). Los resultados obtenidos se muestran a continuación



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 hordeina, respectivamente).

COMPOSICIÓN DEL KIT

- Placa de microtitulación de 96 pocillos.
- Vial con Control Positivo
- Vial con Control Negativo
- Punto Control
- Estándares Europeos de Gliadina (5)
- Vial con Conjugado-PO
- 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

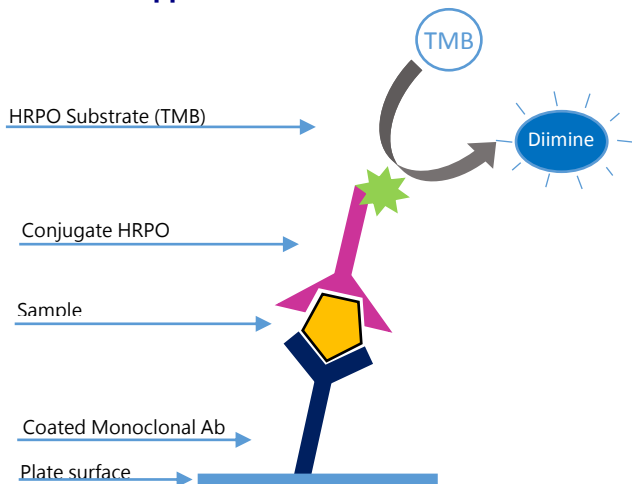
02/02/2018

INGEZIM GLUTEN

R.30.GLU.K2



Ingezim gluten is an immunoenzymatic assay which uses the R5 monoclonal antibody specific of Prolamins. **Limit of Detection: 3 ppm.**



TECHNICAL BASIS OF THE KIT

1. Plates are supplied coated with a **monoclonal antibody (Mab) specific for Gliadin, Secalin and Hordein**. Samples are added to the wells and incubated.
2. If the sample contains the antigen, it will bind to the antibody specific for Gliadin coating the plates.
3. When MAb-PO specific of Gliadin is added, it will bind to the antigen of the sample.
4. Binding is detected by a colorimetric reaction after the addition of the substrate

APPLICATION

The test has been designed for samples with a content of Gluten between 0 – 300 ppm

Assay endorsed by the CODEX Alimentarius as Type I Method for the determination of gluten in food samples

FAVOURABLY EVALUATED BY THE "FOOD SAFETY SPANISH AGENCY"

SENSITIVITY

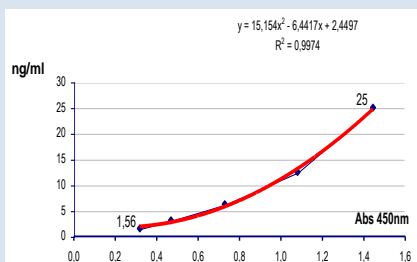
1-Using the European Standard.

Five different dilutions of the European standard were made. The results obtained showed that the assay was able to detect 1,56ng/ml of this standard. This value corresponds to an amount of 3ppm of gluten in foods according to the next formula and supposing a sample dilution of 1/25.

$$\text{ppm} = (C \times D \times 2 \times 40) / 1000$$

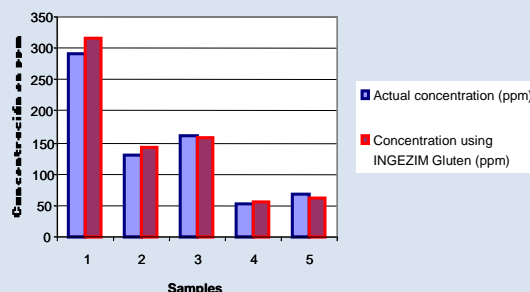
C: Concentration of the sample calculated from the calibration curve in ng/ml. **D:** Dilution factor of the sample (25, 50, 100, etc). **2:** Factor applied to express the results in gluten concentration. **40:** Dilution factor applied in the sample preparation (0,25g in 10 ml of extraction buffer). **1000:** Conversion from ng/ml to ppm

Regression curve



2-Evaluation of the assay using controlled samples of food.

Five samples of bread with predetermined amounts of gluten (ppm) were used. The results obtained are showed below



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).

COMPOSITION

- Microtitration plate of 96 well
- Vial with Positive Control
- Vial with Negative Control
- Control Point
- European Gliadin Standards (5)
- Vial with PO-Conjugate
- Bottle with Washing Solution
- Bottle with diluent
- Bottle with substrate (TMB) ready to use
- Bottle with stop solution
- Bottle with Extraction Solution

PRODUCT MANUFACTURED BY INGENASA



SHELF LIFE: 10 months
Stored at 4°C

02/02/2018