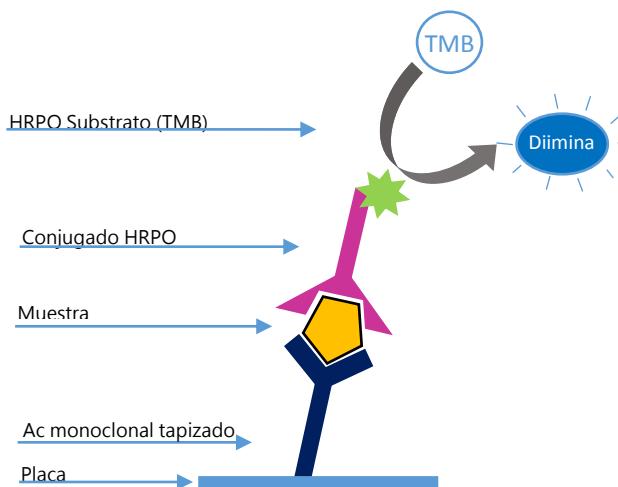


INGEZIM OVOALBÚMINA R.30.OVO.K2



Ingезим ovoalbúmina es un inmunoensayo enzimático basado en el uso de anticuerpos específicos de ovoalbúmina (OVO), principal proteína de la clara de huevo. **Límite de detección: 0.25 ppm.**



BASE TÉCNICA DEL KIT

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

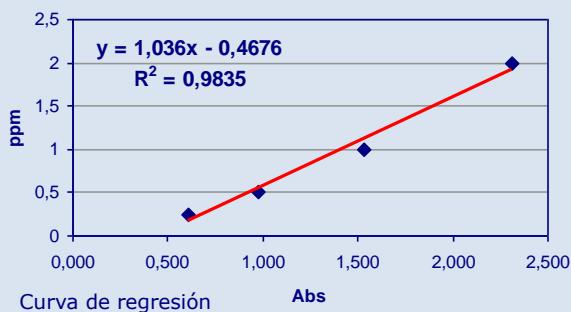
APLICACIÓN

Este ensayo es un test rápido y fiable que reduce de forma considerable el tiempo requerido para la detección de ovoalbúmina (residuos de huevo) en alimentos y muestras de superficie.

Los resultados pueden leerse visualmente (interpretación cualitativa), o con un lector ELISA (interpretación cuantitativa)

SENSIBILIDAD

El ensayo es capaz de detectar hasta **0.25ppm** de ovoalbúmina, en base a una curva de regresión lineal, lo que permite una mayor precisión en los resultados (principalmente a bajas concentraciones).



PORCENTAJES DE RECUPERACIÓN

1. EN VINOS TINTOS

Se contaminaron 12 muestras de vino tinto con 1ppm de ovoalbúmina. Realizando 2 extracciones de cada muestra, se obtuvo un valor promedio de recuperación del **87%**

2. EN MATRICES ALIMENTARIAS SÓLIDAS

Se doparon diferentes matrices alimentarias (pasta, harina de arroz, papilla, pan, galletas con chocolate, natillas...) con 1ppm de ovoalbúmina. El promedio de recuperación entre las distintas matrices fue del **104%**

PRODUCTO FABRICADO POR INGENASA

COMPOSICIÓN DEL KIT

- Placa de microtitulación de 48 pocillos.
- Vial con Control Negativo
- Controles OVO (4)
- Vial con Conjugado-PO
- Frasco con Solución de Lavado
- Frasco con Substrato (TMB)
- Frasco con Solución de Frenado
- Solución de Extracción



CADUCIDAD: 12 meses

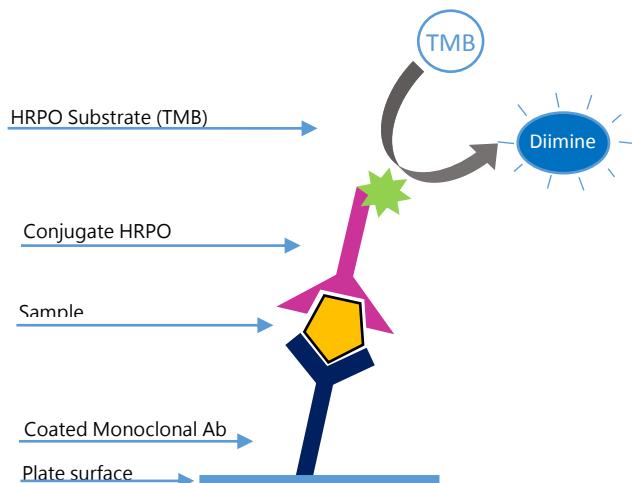
Conservado a 4°C

02/02/2018

INGEZIM OVOALBÚMINA R.30.OVO.K2



Ingezim ovoalbumina is an immunoenzymatic assay which uses specific antibodies of ovoalbumin (OVO), the main protein in the egg white. **Limit of Detection: 0.25 ppm.**



TECHNICAL BASIS OF THE KIT

1. Plates are supplied coated with Antibodies specific for OVO. Samples are added to the wells and incubated.
2. If the sample contains the antigen, it will bind to the antibody specific for OVO coating the plates.
3. When Ab-PO specific of OVO 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

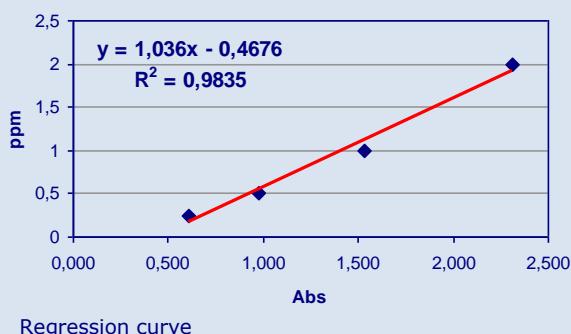
APPLICATION

This assay is a rapid and reliable test that significantly reduces the time required to screen food products and environmental samples for the presence of ovoalbumin residues.

Results can be read visually (qualitative interpretation), or using an ELISA reader (quantitative interpretation).

SENSITIVITY

The assay is able to detect **0.25ppm** of ovoalbumin, by using a linear regression curve. It leads to more precise results (mainly at low concentrations).



RECOVERY RATES

1. IN RED WINE SAMPLES

Twelve red wine samples were spiked at 1ppm of ovoalbumin. Performing 2 different extractions, the average recovery rate was **87%**.

2. IN SOLID FOODSTUFFS

Several food matrixes (pasta, rice flour, baby food, bread, chocolate cookies, custard...) were spiked at 1 ppm of avoalbumin. The average recovery rate was **104%**.

KIT COMPOSITION

- Microtitration plate of 48 wells
- Vial with Negative Control
- OVO Standards (4)
- Vial with PO-Conjugate
- Bottle with Washing Solution
- Bottle with substrate (TMB)
- Bottle with stop solution
- Bottle with Extraction Solution

PRODUCT MANUFACTURED BY INGENASA



SELF LIFE: **12 months**
Stored at 4°C

02/02/2018