

Testy do wykrywania alergenów w żywności i próbkach środowiskowych



Nowe zalecenia dotyczące progów alergenów pokarmowych opublikowano **20 sierpnia 2021 r. W dniach 15 marca – 2 kwietnia 2021 r.** odbyła się konsultacja w sprawie oceny ryzyka alergenów pokarmowych przez zespół ekspertów **FAO/WHO**. Głównym celem spotkania było ustalenie poziomów progowych dla alergenów priorytetowych w żywności. Aby określić ryzyko związane z alergenami, należy w pierwszej kolejności określić progę. Stanowią one charakterystykę zagrożenia, jakie alergeny stanowią dla osób z alergią pokarmową.

Alergeny pokarmowe to białka zawarte w pożywieniu, które mogą wywoływać reakcje alergiczne. Silne reakcje alergiczne mogą zagrażać życiu osób uczulonych. Alergeny są postrzegane przez przedsiębiorstwa spożywcze jako jeden z najważniejszych elementów systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności. Nawet przy bardzo niskich stężeniach alergenów dochodzi do reakcji alergicznej. Alergie pokarmowe wywoływane są przez 8 powszechnych alergenów pochodzących z żywności w tym: mleko, jaja, orzeszki ziemne, ryby, skorupiaki, orzechy, pszenica i soja. Dyrektywa UE 2003/89/WE wprowadziła obowiązek etykietowania swoich produktów ze wszystkimi składnikami, które potencjalnie mogą wywoływać reakcje alergiczne. Dyrektywa ta zawiera listę składników żywności sklasyfikowanych jako alergeny lub substancje nietolerujące.

Wiele krajów posiada te same przepisy dotyczące oznaczania produktów, które potencjalnie zawierają alergeny. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom producentów żywności, przedstawiamy katalog szybkich testów przepływu bocznego, które pozwolą w prosty sposób określić obecność alergenów w produkcie i w środowisku produkcyjnym.

Testy immunologiczne przepływu bocznego – LFT

- Szybkie testy do wykrywania alergenów w żywności, napojach i na powierzchniach roboczych, szczególnie przydatne do wewnętrznej kontroli jakości w zakładach spożywczych.
- Zaprojektowane specjalnie, by pomóc producentom w utrzymaniu ich produktów wolnych od substancji mogących powodować reakcje alergiczne. Zaletą tych testów jest szybki czas wykonania.
- Nie wymagają również specjalnego wyposażenia laboratorium ani wiedzy naukowej, a różnej wielkości opakowania pozwalają na dobranie testu odpowiedniego dla liczby wykonywanych badań.

GLUTEN

Nazwa	LOD	Zakres	Czas analizy	Szt. w op.	Nr kat.
GlutenTox Pro	5 ppm	5-40 ppm	10	25	KIT3000
GlutenTox Pro Surface	10 ng/cm ²	>10 ng/cm ²	10	50	KIT3002
GlutenTox Pro Surface Fast	10 ppm	>10 ppm	10	50	KIT3003
GlutenTox Home	5 ppm	5-20 ppm	17	2 5	KIT3009 KIT3010
GlutenTox Sticks Plus	3 ppm	3-100 ppm	12	25	KIT3005
AllerFlow Gluten Surface Residue Test	5 ppm	>5 ppm	10		ALF-GL

OPCJONALNE WYPOSAŻENIE LABORATORIUM DO ALERGENÓW SZYBKIMI TESTAMI PRZEPIYU BOCZNEGO

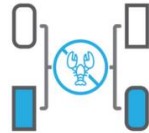
Czytnik do testów paskowych Hygiene Cube

Hygiene Cube Reader to proste, łatwe w użyciu urządzenie, które skanuje testy GlutenTox® Sticks Plus przez co dostarcza wynik jakościowy, ilościowy i półilościowy dane dotyczące ilości glutenu obecnego w próbkach



NR KATALOGOWY	OPIS
ASY3206	Czytnik Hygiene Cube
Długość światła	525 nm
Czas odczytu	3 sekundy
Pojemność	100 wyników
Zasilanie	3 baterie CR2032
Wymiary	41x41x40 mm
Waga	40 g
Wyświetlacz	LCD

Oznaczenie w **10 minut** Brak reakcji krzyżowych Wysoka czułość Szybki & niezawodny HACCP, ISO 2200, BRC i IFS All in one



Nazwa	LOD	Zakres	Czas analizy	Szt. w op.	Nr kat.
AlerTox® Sticks β- laktoglobulina	2,5 ppm	>2,5 ppm	12	10 25	KIT3018 KIT3019
AlerTox® Sticks kazeina	2,5 ppm	>2,5 ppm	12	10 25	KIT3021 KIT3022
AlerTox® Sticks jajko	1,25 ppm	>1,25 ppm	12	10 25	KIT3025 KIT3026
AlerTox® Sticks mleko	2,5 ppm	>2,5 ppm	12	10 25	KIT3015 KIT3016
AlerTox® Sticks orzech laskowy	20 ppm	20-10 000 ppm	12	10	KIT3035
AlerTox® Sticks orzech ziemny	1 ppm	1-10 000 ppm	12	10	KIT3094
AlerTox® Sticks orzech włoski	2,25 ppm	2,25-100000 ppm	12	10	KIT3092
AlerTox® Sticks migdał	20 ppm	20-10000 ppm	12	10	KIT3033
AlerTox® Sticks soja	10 ppm	10-5000 ppm	12	10	KIT3028
AlerTox® Sticks skorupiaki	10 ppm	10-10000 ppm	12	10	KIT3036
AlerTox® Sticks ryba	5 ppm	5-1000 ppm	12	10	KIT3038
AlerTox® Sticks gorczyca	2 ppm	2-1000 ppm	12	10	KIT3040



Testy biuretowe

Testy biuretowe to **szybki i łatwy sposób** na weryfikację czystości powierzchni poprzez wykrywanie pozostałości białka po czyszczeniu. Wystarczy pobrać wymaz i uwalniając odczynnik aktywować test. Odczynnik zmienia kolor, zapewniając jakościowy i półilościowy wynik poziomu białka na powierzchni. Testy te pozwalają szybko **zweryfikować higienę powierzchni**, umożliwiając natychmiastowe podjęcie działań naprawczych. Jednocześnie pozwalają na znaczną redukcję kosztów związanych z **testami na specyficzne alergeny**.



Białka – obecność

Nazwa	LOD	Zakres	Czas analizy	Szt. w op.	Nr kat.
Allersnap	3 ppm	>3 ppm	30	100	ALS100



20 sierpnia opublikowano nowe zalecenia dotyczące progów alergenów pokarmowych. Jest to efekt pracy zespołu ekspertów **FAO/WHO** po przeprowadzeniu konsultacji w sprawie oceny ryzyka alergenów pokarmowych, które prowadzone były w **dniach 15 marca - 2 kwietnia 2021 r.** Głównym celem tego drugiego już spotkania ekspertów w tej sprawie było ustalenie poziomów progowych w żywności dla alergenów priorytetowych. Określenie progów stanowi pierwszy, krytyczny krok w ocenie ryzyka



związanego z alergenami, ponieważ są one charakterystyką zagrożenia, jakie alergeny stanowią dla populacji osób z alergią pokarmową.