

Kits enzymatiques Enzytec™

L'analyse enzymatique au service de l'agro-alimentaire

Les tests enzymatiques constituent des outils incontournables pour l'analyse des denrées alimentaires telles que les jus de fruits, le vin ou la bière, les produits laitiers, les produits à base d'oeufs, ainsi que les produits carnés. Les kits d'analyse enzymatique permettent la détermination des sucres, des acides, des alcools et d'autres composants alimentaires.



- Réactifs liquides, prêts à l'emploi.
- Stables jusqu'à péremption, même après ouverture des flacons
- Facilite d'emploi et sécurité avec l'usage d'analyseurs de biochimie.

r-biopharm 
www.r-biopharm.com

Grâce à des enzymes de qualité éprouvée, chaque composant peut être évalué avec précision et spécificité, même au sein de matrices complexes. Les résultats sont mesurés par spectrophotométrie avec possibilité de recourir à un automate de laboratoire.

Les kits R-Biopharm reposent sur l'utilisation d'un large éventail de méthodes enzymatiques approuvées et validées par de nombreuses organisations internationales, parmi lesquelles :

- l'**AOAC** (American Association of Analytical Chemists)
- le **CEN** (Comité Européen de Normalisation)
- l'**IFU** (Fédération Internationale des Producteurs de Jus de Fruits)
- la **FIL** (Fédération Internationale de Laiterie)
- l'**ISO** (Organisation Internationale de Normalisation)
- l'**OIV** (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Les kits Enzytec™ Fluid sont fabriqués par une entreprise internationale largement reconnue dans le domaine des systèmes automatisés.

Tous les réactifs de cette gamme sont sous forme liquide et prêts à l'emploi, de telle sorte qu'ils peuvent être utilisés tels quels sur tout type d'analyseur tout en offrant la possibilité d'un accès direct à chaque échantillon.

Kit enzymatique Enzytec Fluide

- Méthode enzymatique
- Prêt à l'emploi
- Stable jusqu'à péremption même après ouverture
- Compatible automates

Kit de réactifs pour les analyses alimentaires et les bio-analyses. Tous les réactifs de cette gamme sont sous forme liquide et prêt à l'emploi, de telle sorte ils soient compatibles avec les automates. Conditionnement 4 x 10 tests. Mesure à 340 nm (Cholestérol 546 nm).



www.r-biopharm.com

Référence	Paramètres
1525098	Acide Acétique (5226)
1525100	Acide Béta Hydroxybutyrique (5250)
1525097	Acide iso-Citrique (5220)
1525099	Acide D-Lactique (5240)
1525101	Acide L-Lactique (5260)
1525103	Acide L-Malique (5280)
1525093	D-Fructose (5120)
1525094	D-Glucose (5140)
1525096	Sucrose via Glucose (5180)
1525107	Ammoniaque (5390)
1525102	Cholestérol (5270)
1525104	Ethanol (5340)
1525105	Glycérol (5360)
1525106	Urée via Ammoniaque (5380)

Kit enzymatique Enzytec Générique

- Méthode enzymatique
- Kit à reconstituer
- Économique

Kit de réactifs pour les analyses alimentaires et les bio-analyses en correspondance avec les normes européennes ISO ou DIN. La lecture de ces kits se fait par spectrophotométrie.

Référence	Paramètres	Nb de tests	Longueur d'ondes de mesure
1525076	Acide Acétique (1226)	2 x 16 tests	340 nm
1525086	Acide Ascorbique (1267)	3 x 8 tests	578 nm
1525072	Acide Citrique (1214)	24 tests	340 nm
1525074	Acide D Gluconique (1223)	32 tests	340 nm
1525088	Acide L Glutamique (1269)	3 x 12 tests	492 nm
1525085	Acide D/L Lactique (1255)	32 tests	340 nm
1525084	Acide L lactique (1254)	32 tests	340 nm
1525073	Acide L malique (1215)	32 tests	340 nm
1525090	Acide Oxalique (2100)	10 tests	590 nm
1525091	Kit de préparation échantillon pour Acide Oxalique (2250)	20 préparations	
1525070	D-Glucose (1210)	32 tests	340 nm
1525081	D-Glucose / D-Fructose (1245)	32 test de chaque	340 nm
1525071	Lactose / D-Galactose (1213)	32 tests	340 nm
1525082	Saccharose / D-Glucose (1246)	16 test de chaque	340 nm
1525083	Saccharose / D-Glucose / D-Fructose (1247)	16 test de chaque	340 nm
1525087	Amidon (1268)	32 tests	340 nm
1525075	Glycérol (1224)	3 x 8 tests	340 nm
1525092	Fer pour oénologie (2300)	4 x 100ml	580 nm



Grosseron
being a part of you

37 bd François Mitterrand - BP 70395 - 44819 Saint-Herblain
Tél +33 (0)2 40 92 07 09 - Fax +33 (0)2 40 92 07 10
www.grosseron.com