

¿Cuán fresco es el pescado?
Análisis de Histamina con LCTech



Análisis de Histamina

Desde un Test Rápido a HPLC

La Histamina es producida por la descomposición microbiana de el aminoácido histidina y se almacena en las células.

En los productos alimenticios perecederos, como pescados, embutidos, queso, vino o leche, la concentración de histamina es un indicador de la frescura y en última instancia, de la calidad del producto.

El consumo de alimentos que contienen histamina puede producir intoxicaciones graves. Por este motivo, es absolutamente necesario tener controles rápidos y confiables para la concentración de histamina en los

alimentos y piensos.

LCTech presenta de un test rápido in situ a un equipo completo para el análisis de las aminas biogénicas. Con las herramientas confiables y de bajo costo para el análisis de Histamina.



HistaSTICK, prueba rápida in situ:

Las tiras reactivas HistaSTICK son realmente fáciles de manejar y garantizan el análisis de muestras de pescado y de vino en cerca de 15 minutos. Kit para analizar 24 muestras.



HistaQUICK, prueba rápida para harina de pescado:

Kit completo para realizar 48 muestras de harina de pescado.



HistaREAD kit ELISA para la detección de histamina en una gama de alimentos y bebidas como la leche, queso, vino, pescado, champagne, cerveza,
Kit para análisis de 96 muestras.



PINNACLE PCX y el kit de aplicación, junto con un adecuado sistema de HPLC, proporciona un método completo para la determinación de aminas biogénicas (como la histamina). Por derivatización post-columna de las aminas se hacen visibles para la detección por fluorescencia.



info@satia-jasco.com.ar
www.satia-jasco.com.ar
(011) 4958-2703

