

FoodReady PRK

Ficha técnica

Información	Permite la detección rápida e inequívoca de ADN de cerdo (<i>Sus scrofa</i>). Se basa en la amplificación de un fragmento de 103 pares de bases del gen de la beta-actina.
Organismo diana	ADN de Cerdo (<i>Sus scrofa</i>)
Tipo de muestra (específico)	Productos cárnicos crudos o elaborados, alimentos preparados, piensos, etc...
Aplicación validada	Detección de adulterantes. Presencia de ADN de cerdo en alimentos.
Regulatoria	RUO
Caducidad	12 meses
Método de detección	Lectura fluorescencia; sonda de hidrólisis
Método de PCR	PCR a tiempo real (Sonda de hidrólisis)
Plataforma	Funcionan en cualquier equipo de PCR a tiempo real que detecte FAM y JOE/HEX.
Tipo de muestra (general)	Muestras agroalimentarias
Hot start	Sí
Tiempo PCR	1 h y 30 minutos (aprox)
Polimerasa	GoTaq® Probe de Promega
Marcaje sonda IAC	JOE/HEX-BHQ1
Producto	1 caja
Condiciones envío	Temperatura ambiente
Número de reacciones	48 ó 96
Conservación	-20°C (4 °C para uso frecuente) y en oscuridad.
Límite de amplificación	(Por reacción) al menos 30 picogramols de ADN. Probabilidad 95%. Equivalente al 0,1 % en un extracto de 30 ng/μl
Límite de cuantificación	Lineal hasta 250 pg (99%)
Rango dinámico cuantificación	5 logs
Inclusividad	Cerdo (<i>Sus scrofa</i>) en todas sus razas y variedades.
Exclusividad	Bovino (<i>Bos taurus</i>), Asno (<i>equus asinus</i>), Oveja (<i>Ovis aries</i>), Cabra (<i>Capra aegagrus</i>), caballo (<i>Equus caballus</i>), dromedario (<i>Camelus dromedarius</i>) pato (<i>Anatidae</i>), oca (<i>Anser domesticus</i>), perdiz (<i>Alectoris rufa</i>), pavo (<i>Meleagris gallopavo</i>), faisán (<i>Numida melea</i> - gris), conejo (<i>Oryctolagus cuniculus</i>), pimiento (<i>Capsicum annuum</i>), pimienta (<i>piper nigrum</i>), cebolla (<i>Allium cepa</i>), ajo (<i>Allium sativum</i>), nuez moscada (<i>Myristica fragrans</i>), almendra (<i>Prunus dulcis</i>), albaricoque (<i>Prunus armeniaca</i>), nuez (<i>Juglans regia</i>), avellana (<i>Corylus avellana</i>), cacahuete (<i>arachis hypogaea</i>), apio (<i>Apium graveolens</i>), zanahoria (<i>Daucus carota sativus</i>), anís (<i>Illicium anisatum</i>), canela (<i>Cinamomum verum</i>), albahaca (<i>Ocimum basilicum</i>), laurel (<i>Laurus nobilis</i>), orégano (<i>Origanum maru</i>), salvia (<i>Salvia officinalis</i>), tomillo (<i>Thymus vulgaris</i>), perejil (<i>Petroselinum crispum</i>), mejorana (<i>Origanum majorana</i>), comino (<i>Cuminum cyminum</i>), mostaza (<i>Sinapsis alba</i>), col (<i>Brassica oleracea</i>), pistacho (<i>pistachia vera</i>), sésamo (<i>Sesamum indicum</i>), piñones (<i>pine</i>), arroz (<i>Oryza spp</i>), trigo (<i>Triticum spp</i>).
Perfil térmico	1 ciclo: 95°C 10min, 45 ciclos: 95°C 20 seg y 62°C 30 segundos (lectura fluorescencia)
Tipo acreditación aplicable	
Método_normalizado	No