

FoodReady SFD

Ficha técnica

Información	Permite la detección rápida de ADN de crustáceos marinos como fuente de alérgenos alimentarios, mediante amplificación por PCR de un fragmento de ADN mitocondrial común a todos los crustáceos marinos.
Organismo diana	Crustáceos marinos (marisco)
Tipo de muestra (específico)	Platos preparados, Salsas, etc...
Aplicación validada	Detección de alérgenos 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	Cualquier termociclador de PCR a tiempo real equipado con los canales ópticos necesarios
Tipo de muestra (general)	Alimentos crudos o procesados.
Hot start	No
Tiempo PCR	1 hora
Polimerasa	GoTaq® de Promega
Marcaje sonda IAC	HEX-BHQ1
Producto	1 caja
Condiciones envío	Temperatura ambiente
Número de reacciones	48 o 96
Conservación	-20 °C. Refrigerado para uso frecuente. Evitar ciclos sucesivos de descongelación
Límite de amplificación	5 pg ADN
Límite de cuantificación	0,05%
Rango dinámico cuantificación	4 logs
Inclusividad	Positivo para todas las especies de crustáceos marinos ensayadas: <i>Litopenaeus setiferus</i> , <i>Farfantepenaeus aztecus</i> , <i>Farfantepenaeus duorarum</i> , <i>Procambarus clarkii</i> , <i>Penaeus monodon</i> , <i>Callinectes sapidus</i> , <i>Cancer magister</i> , <i>Chionoecetes opilio</i> , <i>Paralithodes sp.</i> , <i>Panulirus sp.</i> y <i>Homarus americanus</i> No se conocen reacciones cruzadas con otros animales o plantas.
Exclusividad	Resto de animales, plantas, protistas, hongos y bacterias.
Perfil térmico	Desnaturalización inicial 10 min a 95° C, seguido de 40 cycles de 10 seg a 95° C for 10 s y 30 seg a 60 °C
Tipo acreditación aplicable	
Método_normalizado	