

FIBRA DIETETICA ALIMENTARE

Kit enzimatici ed enzimi Megazyme

I kit enzimatici e gli enzimi Megazyme permettono l'analisi quantitativa, semplice e affidabile, della fibra dietetica, della fibra dietetica integrata e di alcune loro frazioni secondo i metodi ufficiali e riconosciuti. Le procedure per il trattamento dei campioni e per l'esecuzione delle analisi sono quindi quelle previste da tali metodi nazionali e internazionali.

L'impiego di questi kit ed enzimi purificati è documentato da moltissime pubblicazioni scientifiche internazionali.

Caratteristiche tecniche:

- ❖ Kit contenenti i reagenti enzimatici necessari e un controllo (*standard*)
- ❖ Kit complementare di controllo, contenente farine pre-titolate di varia natura
- ❖ Enzimi per l'analisi della fibra dietetica disponibili singolarmente in diversi formati
- ❖ Lettura dei risultati con uno spettrofotometro operante nel visibile (*kit Fruttano e Fruttano HK*)
- ❖ Enzimi ad alta purezza, dotati di elevate specificità e sensibilità
- ❖ Stabilità pari ad almeno 2 anni, a 2° - 8°C
- ❖ Stabilità dei reagenti ricostituiti almeno pari a 1 anno, a -20°C
- ❖ Procedure in accordo ai metodi ufficiali o riconosciuti internazionalmente
- ❖ Fibra Dietetica Totale: metodi AOAC 991.43, AOAC 991.42, AOAC 985.29, AOAC 993.19, AACC 32-07, AACC 32-21, AACC 32-05
- ❖ Fibra Dietetica Totale Integrata: metodi AOAC 2009.01 e AOAC 2011.25
- ❖ Fibra Dietetica Totale Integrata Rapida: metodi AOAC 2017.16, AOAC 2022.01, AACC 32-60.01 e metodo di tipo 1 del Codex Alimentarius
- ❖ Fruttano: metodi AOAC 999.03, AACC 32-32, AOAC 2016.06 e AOAC 2016.14



Distribuzione esclusiva italiana

Cod. nr. K-AVCHO	Carboidrati Disponibili, 100 test
Cod. nr. K-ACHDF	Carboidrati Disponibili/Fibra Dietetica, 100 test per ciascun parametro
Cod. nr. K-TDFR-200A	Fibra Dietetica Totale, 200 test
Cod. nr. K-TDFR-100A	Fibra Dietetica Totale, 100 test
Cod. nr. K-TDFC	Fibra Dietetica Totale – Farine di controllo
Cod. nr. K-INTDF	Fibra Dietetica Totale Integrata (<i>inclusi amido resistente e oligosaccaridi non digeribili</i>), 100 test
Cod. nr. K-RINTDF	Fibra Dietetica Totale Integrata Rapida, 100 test
Cod. nr. K-FRUC	Fruttano, 100 test
Cod. nr. K-FRUCHK	Fruttano HK, 50 test
Cod. nr. E-BLAAM-40ML	Alpha-Amylase (<i>Bacillus licheniformis</i>), flacone da 40 mL
Cod. nr. E-BLAAM-100ML	Alpha-Amylase (<i>Bacillus licheniformis</i>), flacone da 100 mL
Cod. nr. E-BLAAM-A-100ML	Alpha-Amylase (<i>Bacillus licheniformis</i>), flacone da 100 mL, solo per ANKOM TDF
Cod. nr. E-AMGDF-40ML	Amyloglucosidase (<i>Aspergillus niger</i>), flacone da 40 mL
Cod. nr. E-AMGDF-100ML	Amyloglucosidase (<i>Aspergillus niger</i>), flacone da 100 mL
Cod. nr. E-AMGDF-A-100ML	Amyloglucosidase (<i>Aspergillus niger</i>), flacone da 100 mL, solo per ANKOM TDF
Cod. nr. E-AMGDFNG-20ML	Amyloglucosidase (<i>Aspergillus niger</i>) Glycerol Free, flacone da 20 mL
Cod. nr. E-BSPRT-40ML	Protease (<i>Subtilisin A da Bacillus licheniformis</i>), flacone da 40 mL
Cod. nr. E-BSPRT-100ML	Protease (<i>Subtilisin A da Bacillus licheniformis</i>), flacone da 100 mL
Cod. nr. E-BSPRT-A-100ML	Protease (<i>Subtilisin A da Bacillus licheniformis</i>), flacone da 100 mL, solo per ANKOM TDF

(segue) Kit enzimatici ed enzimi Megazyme

Accessori:

Codici vari	Spettrofotometro operante nel visibile (v. capitolo Spettrofotometri), bagnomaria agitante, vetreria, plasticheria, ecc.
-------------	--

Bagnomaria a scuotimento orizzontale Dubnoff, mod. 750

Il bagnomaria a scuotimento orizzontale Dubnoff 750 viene utilizzato nei settori chimici, industriali e farmaceutici per il mantenimento di bottiglie, beute, provette e bicchieri in agitazione costante e alla temperatura desiderata. Nel settore agroalimentare trova applicazione nell'analisi di fibra dietetica alimentare mentre nel settore zootecnica si applica con successo allo studio della digeribilità in vitro associata alla "gas production" in abbinamento al sistema ANKOM RF o ad altri sistemi similari.

Caratteristiche tecniche:

- ❖ Regolazione elettronica della velocità da 40 a 150 oscillazioni/minuto
- ❖ Ampiezza delle oscillazioni: 14 o 24 mm
- ❖ Timer per impostazione del tempo di agitazione fino a 60 minuti, con possibilità di funzionamento in continuo
- ❖ Rilevazione della temperatura del liquido nella vasca con sonda di precisione PT100
- ❖ Display digitale con indicazione della temperatura nella vasca e del valore impostato
- ❖ Risoluzione e precisione della temperatura: 0,1°C; ±1,0°C
- ❖ Temperatura impostabile da 10,0° a 99,9°C con passi di 0,1°C
- ❖ Tre canali programmabili e richiamabili direttamente
- ❖ Calibrazione digitale di ±2°C
- ❖ Indicazioni di allarme per sonda guasta e livello basso dell'acqua
- ❖ Indicazione di funzionamento della resistenza di riscaldamento
- ❖ Coperchio incernierato anticondensa
- ❖ Livello di protezione IP54, resistente agli spruzzi
- ❖ Rubinetto per scarico esterno della vasca
- ❖ Funzionamento con acqua deionizzata/demineralizzato. Non usare acqua distillata.
- ❖ Vasca in acciaio inox, adatta a contenere 2 portaprovette da 36 posti di diametro 18 mm o altri contenitori
- ❖ Cestello interno con piano a scuotimento orizzontale in acciaio inox AISI 304
- ❖ Dimensioni utili int.: 36x26x14 cm (lpxhx), volume di 13 litri
- ❖ Altezza utile massima con coperchio chiuso: 22 cm
- ❖ Dimensioni del piano a scuotimento: 36x26 cm
- ❖ Dimensioni d'ingombro: 77x40x38 cm (lpxhx)
- ❖ Peso: 20 Kg.
- ❖ Assorbimento elettrico: 1.530 W



Cod. nr. 29910008

Bagnomaria a scuotimento orizzontale Dubnoff, mod. 750

Accessori:

Cod. nr. 29810016	Cestello in acciaio inox a 12 posti per bottiglie, beute o bicchieri, ecc. da 250 mL
Cod. nr. 29810017	Cestello in acciaio inox a 6 posti per bottiglie, beute o bicchieri, ecc. da 500 mL
Cod. nr. 29810037	Cestello in acciaio inox a 3 posti per bottiglie, beute o bicchieri, ecc. da 1.000 mL
Codici vari	Altri cestelli in acciaio inox per beute, bicchieri, bottiglie, provette, ecc. di vario volume, serpentina di raffreddamento per mantenimento liquido a temperatura inferiore al valore ambiente, ecc.

Bagnomaria a scuotimento reciproco - MaXturdy™

I bagnomaria a scuotimento reciproco MaXturdy™ da 18, 30 o 45 litri sono realizzati con un sistema di agitazione diverso da quello della maggior parte dei bagnomaria agitanti orizzontali in commercio: il meccanismo brevettato di agitazione reciproco dei modelli MaXturdy™ è infatti molto affidabile, durevole e stabile; le vibrazioni e il tipico rumore sono ora eliminati e il movimento è molto più morbido per evitare le ben note "onde" che causano fuoriuscite di liquido dalla camera o fastidiosi schizzi d'acqua.

Tutte le 3 versioni MaXturdy™ comprendono un controllore a display digitale LCD retroilluminato che permette di regolare accuratamente la temperatura, l'eventuale partenza in ritardo, la velocità e il tempo di agitazione. La fornitura comprende anche un intelligente rack ferma-campioni a rete, facile da inserire e rimuovere. Inoltre, la praticissima valvola di scarico semplifica la rimozione del liquido dal bagno.

Questi strumenti sono certificati e ad alta capacità: accolgono infatti beute, bottiglie e bicchieri fino a 2 litri. Trovano applicazione nei laboratori di biotecnologie, per processi di ibridizzazione, per colture cellulari e batteriche, per saggi biomolecolari, nei settori chimici, industriali e farmaceutici per il mantenimento di bottiglie, beute, provette e bicchieri in agitazione costante e alla temperatura desiderata. Nel settore agroalimentare si applicano con successo all'analisi di fibra dietetica alimentare e allo studio della digeribilità in vitro associata alla "gas production" in abbinamento al sistema ANKOM RF.



Caratteristiche tecniche:

- ⊕ 3 versioni disponibili: da 18, 30 o 45 litri
- ⊕ Controllore a display digitale LCD retroilluminato
- ⊕ Massima accuratezza della temperatura, del tempo e della velocità di agitazione
- ⊕ Indicazione della temperatura nella vasca e del valore impostato
- ⊕ Sistema di controllo e meccanismo di agitazione brevettati
- ⊕ Sistema di agitazione morbido, silenzioso e privo di vibrazioni
- ⊕ Regolazione elettronica della velocità da 20 a 250 rpm - Risoluzione della velocità di agitazione: 1 rpm
- ⊕ Ampiezza delle oscillazioni: 15, 20 o 30 mm (*default: 20*)
- ⊕ Timer per tempo di agitazione fino a 99h e 59min, con modalità in continuo e partenza ritardata
- ⊕ Messaggi acustici e visivi per errori e fine agitazione
- ⊕ Dispositivi di sicurezza per sovratestermperatura, picchi di corrente e sonda guasta
- ⊕ Rilevazione della temperatura del liquido nella vasca con sonda di precisione PT100
- ⊕ Temperatura impostabile da 5° sopra la temperatura ambiente a 100°C con passi di 0,1°C
- ⊕ Uniformità della temperatura nel bagno: ±0,5°C - Risoluzione e accuratezza: 0,1°C; ±0,1°C
- ⊕ Funzione di auto-compensazione della temperatura per controllare la differenza tra la temperatura reale e quella indicata (±10,0°C)
- ⊕ 4 LED indicanti lo stato del timer, riscaldamento, agitazione e accensione
- ⊕ Rack ferma-campioni a rete in acciaio inox, facile da installare e rimuovere, adatto a svariati tipi di provette, beute, bicchieri, bottiglie, fino a 2 litri ciascuno
- ⊕ Capacità massima MaXturdy™ 18: 6 beute da 250 mL o 4 beute da 500 mL o 1 da 1.000 mL
- ⊕ Capacità massima MaXturdy™ 30: 10 beute da 250 mL o 8 beute da 500 mL o 3 da 1.000 mL
- ⊕ Capacità massima MaXturdy™ 45: 18 beute da 250 mL o 15 beute da 500 mL o 8 da 1.000 mL
- ⊕ Vasca in acciaio inox #304 ad alta capacità e struttura in acciaio verniciato a polvere
- ⊕ Valvola per scarico esterno della vasca
- ⊕ Dimensioni utili interne (lpxhx, in mm): 300x300x200 (MaXturdy™ 18), 500x300x200 (MaXturdy™ 30), 600x380x200 (MaXturdy™ 45)
- ⊕ Dimensioni esterne (lpxhx, in mm): 563x353x340 (MaXturdy™ 18), 763x353x340 (MaXturdy™ 30), 863x433x340 (MaXturdy™ 45)
- ⊕ Peso: 24 Kg. (MaXturdy™ 18), 26 Kg. (MaXturdy™ 30), 32 Kg. (MaXturdy™ 45)
- ⊕ Assorbimento elettrico: 1,4 KW (MaXturdy™ 18), 1,8 KW (MaXturdy™ 30), 2,4 KW (MaXturdy™ 45)

Cod. nr. WSB03018	Bagnomaria a scuotimento reciproco MaXturdy™ 18 con rack portacampioni a rete, capacità 18 litri
Cod. nr. WSB03030	Bagnomaria a scuotimento reciproco MaXturdy™ 30 con rack portacampioni a rete, capacità 30 litri
Cod. nr. WSB03045	Bagnomaria a scuotimento reciproco MaXturdy™ 45 con rack portacampioni a rete, capacità 45 litri

(segue) Bagnomaria a scuotimento reciproco - MaXturdy™

Accessori:

Cod. nr. WSB02018	Coperchio alto in acciaio inox per MaXturdy™ 18, 363x353x69 mm (lpxh)
Cod. nr. WSB02030	Coperchio alto in acciaio inox per MaXturdy™ 30, 563x353x69 mm (lpxh)
Cod. nr. WSB02045	Coperchio alto in acciaio inox per MaXturdy™ 45, 663x433x69 mm (lpxh)
Codici vari	Validazione IQ/OQ per MaXturdy™, varie versioni



Analizzatore automatico di fibra alimentare – ANKOM TDF

Lo strumento ANKOM TDF rivoluziona le analisi di fibra dietetica totale sui campioni alimentari. Infatti, ANKOM TDF rende completamente automatico il lungo e noioso ciclo di digestioni enzimatiche, termostatazioni, agitazioni e filtrazioni per la determinazione della fibra alimentare. Questo innovativo strumento svolge l'intero metodo analitico AOAC 991.43 o AOAC 985.29 senza la presenza o l'intervento dell'operatore, utilizzando i ben noti kit o enzimi Megazyme. La centralina opzionale dotata di software avanzato automatizza anche l'analisi della Fibra Dietetica Integrata in base ai nuovi metodi AOAC 2009.01, 2011.25, 2017.16 e 2022.01, cioè secondo CODEX.

ANKOM TDF aumenta l'accuratezza e la precisione dei dati analitici grazie al controllo del software e al sistema di pompe multicanale che provvede alle aggiunte delle soluzioni dei reagenti, degli enzimi e ai risciacqui. Le temperature e l'agitazione sono monitorati lungo tutto il processo, eliminando la necessità di bagnomaria multipli e aumentando lo spazio libero sui banconi da laboratorio.

La tecnologia brevettata ANKOM dei sacchetti filtranti aumenta la superficie filtrante disponibile per la filtrazione dei campioni: in questo modo, il tempo necessario alla filtrazione è ulteriormente ridotto e viene eliminato l'uso delle beute da vuoto e degli imbuti filtranti. Ad esempio, un campione di crusca d'avena è filtrato in meno di 2 minuti senza che l'operatore debba intervenire. Il sistema permette di eseguire analisi separate di Fibra Solubile, Fibra Insolubile e Fibra Dietetica Totale. E' anche possibile recuperare il filtrato per successive analisi in HPLC o con altri metodi.



Caratteristiche tecniche:

- ❖ Procedura completamente automatizzata, senza intervento dell'operatore
- ❖ Migliora l'accuratezza e la precisione dei dati analitici
- ❖ Consente analisi separate di Fibra Dietetica Solubile, Fibra Dietetica Insolubile e Fibra Dietetica Totale
- ❖ Analisi di Fibra Dietetica Integrata, utilizzando la centralina opzionale con software di upgrade
- ❖ Automatizza il metodo AOAC 991.43 o AOAC 985.29
- ❖ Automatizza i metodi AOAC 2009.01, 2011.25, 2017.16 e 2022.01, secondo CODEX, con centralina opzionale
- ❖ Elimina completamente l'uso di bagnomaria, sistemi filtranti e crogoli filtranti o simili
- ❖ Utilizza i ben noti kit o enzimi Megazyme - Riduce il costo/test
- ❖ 6 posti indipendenti per altrettanti campioni o replicati
- ❖ Fino a 3 sessioni analitiche al giorno, per un massimo di 18 analisi/giorno con metodo AOAC 991.43
- ❖ Reagenti enzimatici Megazyme utilizzabili in pratiche bottigliette richiudibili a lunga durata

Distribuzione esclusiva italiana

Cod. nr. ANKOM TDF	Analizzatore automatico di fibra alimentare, ANKOM TDF
--------------------	--

Accessori:

Cod. nr. TDF72	Centralina e software di upgrade per metodi AOAC 2009.01 e 2011.25
Codici vari	Sacchetti filtranti per ANKOM TDF, reagenti enzimatici, ecc.