

# KIT DE DETECÇÃO ALERT® PARA SULFITOS

BAIXE E LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES DO KIT ANTES DE REALIZAR O TESTE.



## Materiais fornecidos:

- 01 Solução ativadora no frasco com tampa laranja
- 01 Reagente de corante no frasco com tampa azul
- 01 Gráfico de cores

**Número do produto: 9500**

**Resultados semiquantitativos:** 10-100 ppm

**Tempo do teste:** 2 minutos

**Armazenamento:** Temperatura ambiente

Para fazer o pedido, ligue para 800.234.5333 ou acesse [NEOGEN.com](http://NEOGEN.com)

## Procedimento



1  
Descongele o camarão até a temperatura ambiente. Teste a área muscular menos pigmentada.



2  
Aperte com cuidado o frasco com tampa laranja para adicionar uma gota da solução ativadora ao músculo exposto do camarão.



3  
Adicione imediatamente uma gota do reagente de corante do frasco com tampa azul à mesma área da solução ativadora. Aguarde um minuto.



4  
Depois de um minuto, observe a cor da área em que o corante foi adicionado.



5  
Se o corante azul não tiver mudado de cor, o camarão não foi tratado com agentes de sulfito. Se o corante azul tiver ficado com a cor roxa, o camarão foi tratado com agentes de sulfito. Os níveis de sulfito são superiores a 10 ppm, mas inferiores a 100 ppm. Se o corante azul ficar claro, os níveis de sulfito ultrapassam 100 ppm. Observação: a mudança de cor depois de um minuto deve ser desconsiderada.



Para fazer o pedido, ligue para 800.234.5333  
ou acesse NEOGEN.com

# Alert<sup>®</sup> para Sulfitos Kit de detecção

*Número do produto: 9500*

## Informações sobre pedidos

9500 O kit de detecção Alert<sup>®</sup> para Sulfitos contém reagente para 200 testes

Agentes de sulfito, bissulfito de sódio e metabissulfito de sódio são usados com camarões, lagostas e crustáceos relacionados para evitar melanose (também conhecida como mancha preta). Embora os agentes de sulfito sejam muito benéficos para o setor de frutos do mar, alguns consumidores são extremamente alérgicos a resíduos de sulfito nos alimentos.

Para frutos do mar, concentrações residuais inferiores a 100 ppm foram consideradas adequadas para evitar a melanose em camarões, lagostas e diversos outros frutos do mar. As normas da FDA declaram que os frutos do mar que contêm 20 partes por milhão (ppm) ou mais de resíduos de sulfito devem ter uma identificação do teor de sulfito.

O monitoramento e a verificação são obrigatórios para prevenção em um programa HACCP no setor de frutos do mar.

A NEOGEN<sup>®</sup>, em colaboração com a Universidade da Flórida, desenvolveu um método simples, confiável e barato para o monitoramento de resíduos de sulfito de rotina durante todas as fases de produção e processamento. Esse teste químico em duas etapas usa uma solução ativadora que muda de cor para indicar a presença de sulfitos.

## Teste com confiança

O kit de detecção Alert para Sulfitos fornece resultados semiquantitativos visuais, simples e rápidos em apenas dois minutos. Os resultados demonstram uma correlação excelente com o Método Oficial Internacional Monier-Williams AOAC, tornando esse ensaio na opção ideal para obter resultados de testes locais rápidos e precisos.

