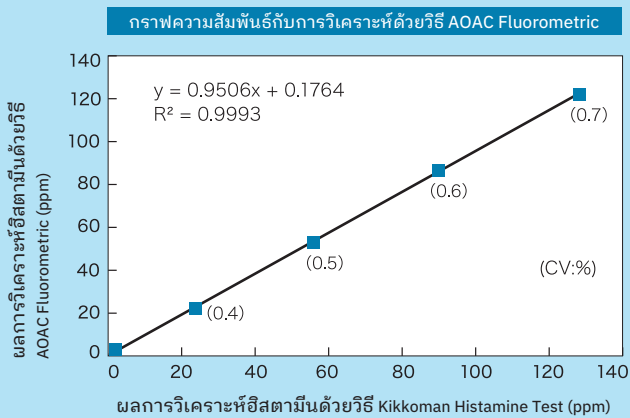


AOAC-RI PTM-CERTIFIED METHOD FOR HISTAMINE ANALYSIS

Histamine Test



ง่ายดาย

เพียงละลายสารแล้วผสมลงในตัวอย่าง

- ▶ วิธีการใช้ทำได้ง่ายไม่ซับซ้อนด้วยเอนไซม์ชนิดพิเศษ โดยไม่จำเป็นต้องใช้ร่วมกับสารเคมีอันตราย ปลอดภัย

รวดเร็ว

สารปฏิกิริยาเสร็จสิ้นภายใน 15 นาที

- ▶ สำหรับปลาดิบใช้เวลาสูงสุดจากเริ่มเตรียมตัวอย่างจนเสร็จทั้งหมด 1 ชั่วโมง

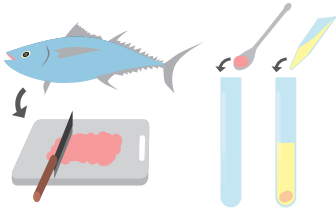
แม่นยำ

ได้รับการรับรองจาก AOAC-RI PTM

- ▶ ให้ผลเที่ยงตรงแม่นยำเมื่อเทียบกับวิธี AOAC Fluorometric

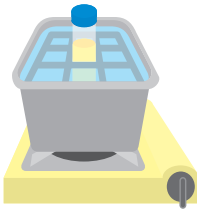
วิธีการตรวจ (ปลาดิบ)

1 เตรียมตัวอย่าง



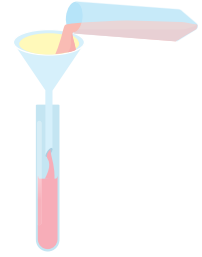
บดเนื้อปลาให้ละเอียด ใช้ปลาสด 1 กรัม ผสมกับตัวทำละลาย 24 มล. คนให้เข้ากัน (ตัวทำละลายไม่ได้อยู่รวมในชุดทดสอบนี้)

2 การสกัด



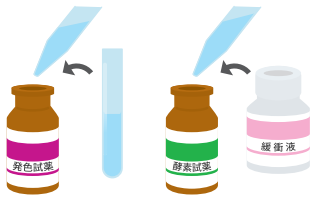
ต้มตัวอย่างในน้ำร้อน 20 นาที แล้วทำให้เย็นด้วยการแช่น้ำเย็น

3 การกรอง



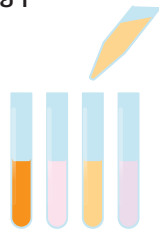
กรองตัวอย่างที่เย็นลงแล้วด้วยกระดาษกรอง

4 เตรียมน้ำยาและสารให้สี



ละลายสารให้สีด้วยน้ำกลั่น และละลายเอนไซม์ด้วยบัฟเฟอร์

5 ปฏิกริยา



หยดตัวอย่างและน้ำยาต่างๆลงในหลอดตามลำดับ บ่มที่อุณหภูมิ 30°C นาน 15 นาที (คลุมหลอดทดลองไม่ให้โดนแสง)

6 การวัดค่า



วัดค่าการดูดซับแสง (absorbance) ที่เกิดจากปฏิกิริยา ณ 470 นาโนเมตร แล้วคำนวณหาปริมาณสารฮิสตามีน

คำเตือน

- ชุดทดสอบนี้ออกแบบมาให้ใช้เพื่อการตรวจสอบหรือการวิจัยเท่านั้น
- นอกจากสารที่ให้มาพร้อมกับชุดทดสอบและสเปคโตรมิเตอร์แล้ว จำเป็นจะต้องใช้อุปกรณ์และสารอื่นร่วมด้วย เช่น ไมโครปิเปต EDTA ฯลฯ
- สารฮิสตามีนมักจะยึดติดกับผิวของวัสดุที่ทำมาจากแก้ว ดังนั้นอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมตัวอย่างจึงควรทำจากพลาสติก
- ชุดทดสอบนี้เป็นชุดทดสอบที่สามารถวิเคราะห์ปริมาณสารฮิสตามีนในปลากลุ่ม Scombridae เช่น ปลาทูน่า ปลาแซลมอน หรือปลาแมคเคอเรล ทั้งแบบเนื้อดิบ แช่แข็ง และปลากรอบ

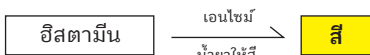
ได้รับการรับรองจาก AOAC-RI PTM

วิธีการทดสอบนี้ได้รับการรับรองโดย AOAC-RI PTM ว่าสามารถทำการวิเคราะห์ฮิสตามีนใน ปลาทูน่า ปลาแซลมอน ปลาแมคเคอเรล (ทั้งเนื้อสดและแช่แข็ง), ปลาทูน่ากระป๋อง (ทั้งในน้ำเกลือและในน้ำมัน) และน้ำปลา (ที่ใช้ปลาแอนโชวีเป็นองค์ประกอบ) นอกจากนี้ยังสามารถตรวจวิเคราะห์ปลาชนิดอื่นและสินค้าอื่นด้วย AOAC-RI เป็นองค์การระดับโลกที่ได้รับความน่าเชื่อถือในการตรวจรับรองวิธีการทดสอบต่างๆ การได้รับการรับรองแสดงให้เห็นว่าการทดสอบนี้จะมีประสิทธิภาพ เชื่อถือได้

สเปคของสินค้า

- ช่วงการวัด 0.4-6.0 ppm (10-150 ppm ณ ระดับความเจือจางที่ 25 เท่า)
- Product code: 61341/ ตรวจได้ 60 ครั้งต่อกล่อง

ปฏิกิริยา



จากปฏิกิริยา ฮิสตามีนที่มีอยู่ในอาหารจะทำปฏิกิริยากับเอนไซม์ ฮิสตามีนไดไฮโดรเจนและน้ำยาให้สี ดังนั้นการคำนวณหาปริมาณ ฮิสตามีนทำได้โดยการวัดความเข้มข้นของสีที่เกิดขึ้นจากปฏิกิริยานี้เอง *เอนไซม์: ฮิสตามีนไดไฮโดรเจนเนส, น้ำยาให้สี: WST-8

เครื่องสเปคโตรมิเตอร์แนะนำ

- Absorption spectrometer RGB (Model DPM2-ABS)

หากสนใจเครื่องสเปคโตรมิเตอร์ดังกล่าวสามารถติดต่อ

KYORITSU CHEMICAL-CHECK Lab.Corp.
Email:eng@kyoritsu-lab.co.jp Tel +81-3-3721-9207

ท่านสามารถเช่าเครื่องสเปคโตรมิเตอร์แบบอื่นทดแทนได้



ผลิตโดย

kikkoman
Kikkoman Biochemifa Company

2-1-1 Nishi-shinbashi Minato-Ku, Tokyo, 105-0003
Tel +81-3-5521-5481 Fax +81-3-5521-5498
E-mail biochemifa@mail.kikkoman.co.jp
URL: http://biochemifa.kikkoman.co.jp/e

*เนื้อหาในเอกสารนี้สามารถเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า

© 2020 Kikkoman Corp (70055200401)