



BioSystems

Endulza tu  
rutina en el  
laboratorio

Análisis de azúcares  
en alimentos

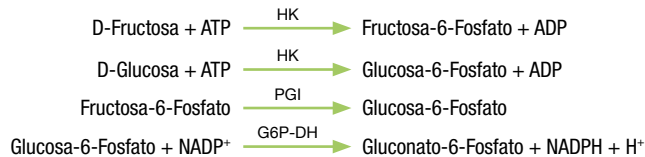
Food & Beverage analysis

El análisis de carbohidratos es una herramienta necesaria en la monitorización de diferentes procesos tecnológicos y de calidad, en la detección de adulteraciones, así como en la determinación de parámetros nutricionales para su correcto etiquetado.

## D-Glucosa / D-Fructosa

**Glucosa** y **fructosa**<sup>1</sup> son azúcares monosacáridos presentes de forma natural en distintos alimentos o añadidos como aditivos. Los reactivos permiten la cuantificación de los azúcares por separado o en conjunto en diferentes matrices alimentarias como zumos y bebidas, vegetales, productos con base cereal, cárnicos o lácteos, entre otros.

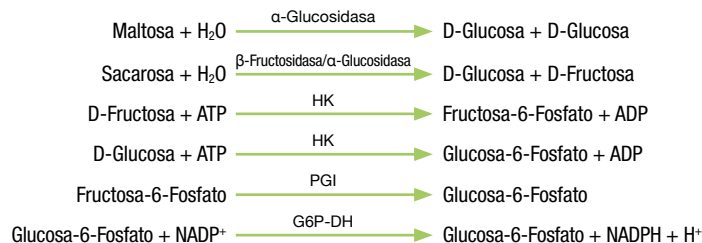
Principio del método espectrofotométrico:



## Maltosa / Sacarosa / D-Glucosa / D-Fructosa

**Maltosa**, **sacarosa**, **glucosa** y **fructosa**<sup>1</sup> son azúcares simples mono y disacáridos presentes de forma natural en distintos alimentos o añadidos como aditivos. Los reactivos permiten la cuantificación del conjunto de los cuatro azúcares en diferentes productos con base cereal.

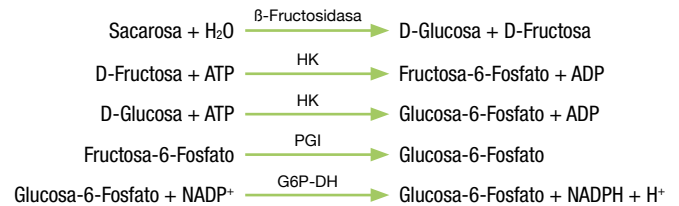
Principio del método espectrofotométrico:



## Sacarosa / D-Glucosa / D-Fructosa

**Sacarosa**, **glucosa** y **fructosa**<sup>1</sup> son azúcares simples presentes de forma natural en distintos alimentos o añadidos como aditivos. Los reactivos permiten la cuantificación de la sacarosa por separado o el conjunto de los tres en diferentes matrices alimentarias como zumos y bebidas, vegetales, productos con base cereal, cárnicos o lácteos, entre otros.

Principio del método espectrofotométrico:



## Lactosa / D-Galactosa

La **lactosa**<sup>1</sup> es un azúcar disacárido, formado por D-glucosa y **D-galactosa**. Ambas sustancias se encuentran de forma natural en productos lácteos o añadidos externamente como aditivos. Han sido validados en zumos y bebidas, productos con base cereal, cárnicos o lácteos. El reactivo permite la cuantificación de los azúcares por separado o la suma de ambos.

Según la aplicación utilizada, el reactivo puede usarse para etiquetado 'sin lactosa' (excepto muestras con lácteos deslactosados).

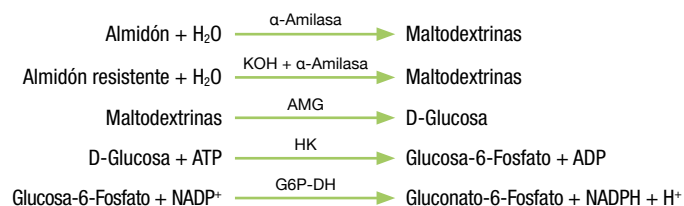
Principio del método espectrofotométrico:



## Almidón

El **almidón**<sup>1</sup> es un carbohidrato complejo formado por polímeros de glucosas. Son la reserva energética en cereales y patatas, en los que se encuentran de forma natural. Asimismo, su uso como espesante y texturizante está ampliamente extendido en la industria alimentaria. El reactivo permite la cuantificación del almidón, vía glucosa.

Principio del método espectrofotométrico:



<sup>1</sup>**Características metrológicas:** para más información técnica sobre los reactivos, solicite el *performance report* a su proveedor. En las metodicas de cada reactivo encontrará más información sobre los procesos de extracción por matriz.



- Analizador Random Access
- Alta Sensibilidad
- Multiparamétrico

Los métodos enzimáticos proporcionan análisis rápidos, asequibles y eficientes comparados con los métodos manuales o la cromatografía. Los pretratamientos se han validado cuidadosamente para cada matriz, maximizando su extracción. Todos los reactivos pueden ser automatizados.

- Automatización y rapidez.
- Sencillez.
- Bajo coste.
- Resultados confiables.
- Validado en diferentes matrices.



| Reactivos Enzimáticos / Químicos            | Código |
|---|--------|
| D-Glucosa / D-Fructosa                      | 12800  |
| Sacarosa / D-Glucosa / D-Fructosa           | 12819  |
| Maltosa / Sacarosa / D-Glucosa / D-Fructosa | 12893  |
| Lactosa / D-Galactosa                       | 12882  |
| Almidón                                     | 12848  |





# Especificaciones Técnicas

|  |  |
|--|--|
| Velocidad de análisis                      | 150 tests/hora                                       |
| Número de posiciones para racks – Y15      | 4 (muestras y/o reactivos)                           |
| Número de posiciones para racks – Y15c     | 2 (muestras y/o reactivos)                           |
| Número de muestras por rack                | 24 (racks polivalentes)                              |
| Número de reactivos por rack               | 10 (botellas de 20 y 50 mL)                          |
| Número de reactivos refrigerados – Y15c    | 10 (botellas de 20 mL) y 10 (botellas de 50 mL)      |
| Número máximo de muestras/reactivos – Y15  | 72 muestras/30 reactivos                             |
| Número máximo de muestras/reactivos – Y15c | 48 muestras/30 reactivos                             |
| Tubos de muestras                          | ø13 mm, ø15 mm (altura máxima 100 mm)                |
| Vial standard                              | ø13 mm   |
| Volumen de reactivo programable – A / B    | 10 µL - 600 µL / 10 µL - 200 µL                      |
| Volumen de muestra programable             | 2 µL - 80 µL   |
| Rotor extraíble de metacrilato             |  |
| Número de pocillos en el rotor             | 120  |
| Pre y postdiluciones automáticas           |  |
| Volúmenes de reacción admisibles           | 180 µL - 800 µL                                      |
| Rango de medida                            | de -0,05 A hasta 3,6 A                               |
| Configuración del tambor de filtros        | 340, 405, 420, 520, 560, 600, 620, 635, 670 nm       |
| Dimensiones                                | 840 x 670 x 615 mm (longitud x profundidad x altura) |
| Peso                                       | 45 kg  |

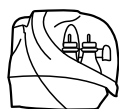


# Y15 | Y15c

## Analizador Automático Random Access

Code: 83106 / 83106C

- Métodos enzimáticos y químicos preprogramados
- Validado por el Departamento de I+D
- Software flexible y de sencillo uso
- Mínimo consumo de reactivo
- Diseño innovador
- Lectura fotométrica directa sobre el rotor de reacción
- Sistema de refrigeración incluido (sólo en Y15c)





Fabricado por: **BioSystems S.A.**  
Costa Brava 30, 08030 Barcelona (Spain) | Tel. (+34) 93 311 00 00  
foodquality@biosystems.es | www.biosystems.es | www.foodquality.bio



Management  
System  
ISO 9001:2015

www.tuv.com  
ID 0091006996