



BioSystems

Endulza tu
rutina en el
laboratorio

Análisis de azúcares
en alimentos

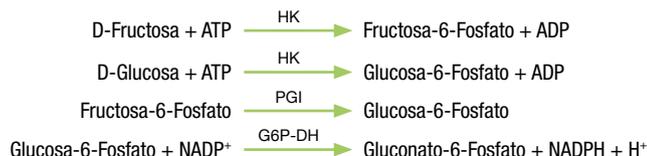
Food & Beverage analysis

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**¹ 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.

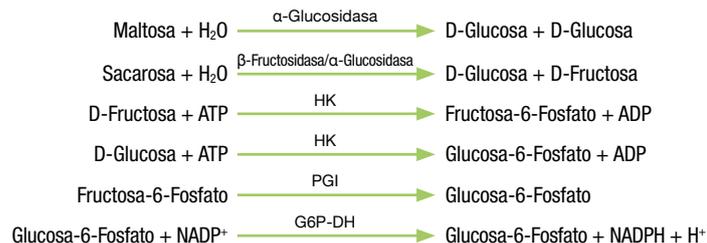
Principio del método espectrofotométrico:



Maltosa / Sacarosa / D-Glucosa / D-Fructosa

Maltosa, **sacarosa**, **glucosa** y **fructosa**¹ 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.

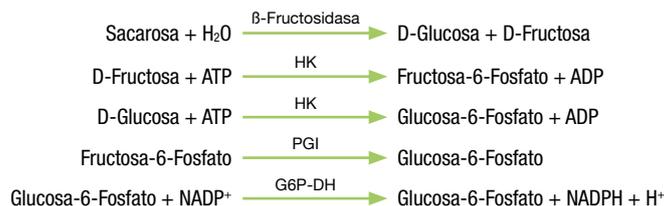
Principio del método espectrofotométrico:



Sacarosa / D-Glucosa / D-Fructosa

Sacarosa, **glucosa** y **fructosa**¹ 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**¹ 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).

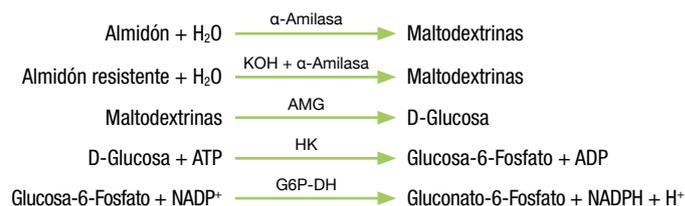
Principio del método espectrofotométrico:



Almidón

El **almidón**¹ 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:



¹**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



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