



**INTERCIENCIA S.A**  
Análisis y Control Industrial

**INTERCIENCIA S.A.**

Italia 4279  
B1702AKK CIUDELA (Bs.As.)  
Tel: (5411) 4116-9874  
Fax: (5411) 4653-0834  
CUIT N°: 30-68771320-2  
II.BB. 902-189396-1  
IVA RESPONSABLE INSCRIPTO

e-mail: [info@interciencia.com](mailto:info@interciencia.com) [www.interciencia.com](http://www.interciencia.com)

## INFORMACION DEL PRODUCTO

### Descripción

#### beta lactoglobulina

Codigo	ESMRDBLG-48
--------	-------------



Beta Lactoglobulin  
ESMRDBLG-48

Descripción  
Leche

Las empresas que producen productos no lácteos deben asegurarse de que sus materias primas y productos terminados no han sido contaminados con proteínas de la leche durante la fabricación, para evitar posibles reacciones alérgicas en individuos susceptibles.

Esta prueba le dará resultados rápidos en unos 45 minutos.

Tenemos dos kits de prueba disponibles: **Beta lactoglobulina y Caseína.**

Beta-lactoglobulina es la proteína de suero de leche importante en rumiantes y cerdos.

La leche materna humana parece estar desprovisto de beta-lactoglobulina.

Los bebés humanos pueden desarrollar una respuesta alérgica a las proteínas de leche de vaca.

Beta-lactoglobulina es el antígeno principal que estimula la hipersensibilidad inmunitaria en los bebés humanos.

Los síntomas pueden variar desde una similitud con intolerancia a la lactosa a reacciones graves.

#### Uso previsto

El ensayo ELISA SYSTEMS Residuo Beta lactoglobulina es un ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas que se pueden utilizar para detectar en productos de alimentación la presencia de este potencial alérgeno causada por la contaminación cruzada con los productos lácteos y las materias primas.

Los resultados se expresan como ppm Beta lactoglobulina.

Productos en los cuales se ha quitado el suero significativamente, como el queso, pueden no ser adecuados para este kit ya que el nivel estimado de material de la leche será más bajo. En estos casos, nuestros kits de caseína pueden ser más adecuados.

Controles kit que se suministran : 0, 0,1, 0,25, 0,50, 1,0 ppm

El tiempo requerido para probar una muestra extraída: Aproximadamente 45 minutos.

Los resultados se expresan en términos de ppm Beta lactoglobulina.



**INTERCIENCIA S.A**  
Análisis y Control Industrial

**INTERCIENCIA S.A.**

Italia 4279  
B1702AKK CIUDELA (Bs.As.)  
Tel: (5411) 4116-9874  
Fax: (5411) 4653-0834  
CUIT N°: 30-68771320-2  
II.BB. 902-189396-1  
IVA RESPONSABLE INSCRIPTO

e-mail: [info@interciencia.com](mailto:info@interciencia.com) [www.interciencia.com](http://www.interciencia.com)

## INFORMACION DEL PRODUCTO

### Descripción

#### Caseína

Codigo
ESCASPRD-48



Casein  
ESCASPRD-48

#### Descripción Leche

La caseína es la principal proteína en la leche. Es responsable de aproximadamente el 80% del total de proteínas de la leche. Se utiliza ampliamente en la industria alimentaria, además de derivados a partir de leche.

La caseína es una fuente de alergias a los alimentos y debe ser excluido de la dieta de individuos susceptibles. Debido a que está presente en altos niveles en la leche, la caseína es un indicador útil de la presencia de residuos de leche.

#### Uso previsto

El ensayo de residuos ELISA SYSTEMS Caseína es un ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) que puede usarse para detectar los productos alimenticios de la caseína como un indicador de la presencia de leche o productos lácteos.

Controles kit que se suministran : 0, 1.0, 2.5, 5.0, 10.0 ppm

El tiempo requerido para probar una muestra extraída: Aproximadamente 45 minutos.  
Los resultados se expresan en términos de ppm equivalentes de leche descremada leche en polvo.

**Saludos Cordiales , Marian Matias**