



INTERCIENCIA S.A
Análisis y Control Industrial

INTERCIENCIA S.A.

Italia 4279
B1702AKK CIUDADELA (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 www.interciencia.com

INFORMACION DEL PRODUCTO

Descripción

Lupin

Codigo	ESLFP-48
solución especial de extracción	ESADDSOL



Lupin
ESLFP-48

Descripción

Lupin se refiere a una serie de plantas en el género *Lupinus* que son miembros de la familia de las **leguminosas (Fabaceae)**.

Los Altramuces (Leguminosas) se han utilizado comúnmente como alimentos en toda Europa desde la época romana. En los últimos años, la harina producida a partir de semillas de altramuz se ha convertido cada vez más popular como un ingrediente en una amplia variedad de alimentos como una alternativa a la harina de trigo. Los altramuces más comúnmente cultivadas para uso alimentario son el lupino blanco (*L. albus*), el azul de altramuz (*angustifolius L.*) y el altramuz amarillo (*L. luteus*).

La incidencia de alergia altramuz es significativamente mayor en los individuos con allergy1 de cacahuete, pero también puede estar presente en individuos sin sensibilidad al cacahuete 2,3.

Reacción alérgica a los rangos de lupino de síndrome de alergia oral a reacciones anafilácticas graves.

Lupin y sus productos son alérgenos declarables en la UE de acuerdo con la Directiva 2006/142 / CE.

Este kit detecta las tres especies más comunes utilizados en la producción de alimentos: *L. albus*, *L. angustifolius*, y *L.luteus*.

Uso previsto

El ensayo de residuos ELISA SYSTEMS Lupin es un ensayo de inmunoabsorción ligado a enzimas (ELISA) que puede usarse para detectar productos de alimentos y muestras ambientales para la presencia de material Lupin.



INTERCIENCIA S.A
Análisis y Control Industrial

INTERCIENCIA S.A.

Italia 4279
B1702AKK CIUDADELA (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 www.interciencia.com

INFORMACION DEL PRODUCTO

Descripción

normas de pilas : 0, 0,50, 1,0, 2,5 y 5,0 ppm (mg / kg) Protein Lupin Flour.

Tenga en cuenta: Se requiere una solución especial de extracción para muestras que contienen polifenoles, incluyendo el chocolate oscuro, vino, zumos de frutas, hierbas y taninos. **(Código de producto: ESADDSOL)**

Referencias bibliograficas :

1. Shaw, J., Roberts, G., Grimshaw, K., Blanco, S., y Hourihane, alergía J. Lupin en niños y adolescentes son alérgicas. *Alergia* 2008; 63: 370-373
2. Brennecke, S., Becker, W. M., Lepp, U., y Jappe, reacción anafiláctica U. de harina de altramu. *J. Dtsch. Dermatol. Ges.* 2007; 5: 774-776
3. Smith, W. B., Gillis, D., y Kette, F. E. Lupin: un nuevo alérgeno comida escondida. *Médico J. Aust.* 181: 219-220

Saludos Cordiales , Marian Matias