

ANALISI ENZIMATICA



STEROGLASS®

**PRODUCT
OVERVIEW**

PERLAB

M I S S I O N E



La nostra missione

Steroglass® è una società italiana fondata nel 1959, che ha lo scopo di sviluppare, produrre e commercializzare strumentazione per uso scientifico destinate ai settori della diagnostica, delle biotecnologie, della chimica industriale, alimentare e ambientale.

Steroglass®, azienda di riferimento nel settore alimentare ed enologico, grazie alla sua elevata competenza tecnico-applicativa, sviluppa, produce e commercializza soluzioni innovative per l'analisi di laboratorio che migliorano i processi produttivi ed il controllo qualità.

A
>
N
O
S
T
R
A



IL PERCHÉ DELL'ANALISI ENZIMATICA

I kit enzimatici e colorimetrici sono ampiamente usati nell'analisi di prodotti alimentari come vino, succhi di frutta, birra, latticini, uova, carne e per il controllo dei processi fermentativi di lieviti e batteri per la determinazione di vari parametri quali zuccheri, degli acidi organici e di altri componenti quali solfiti, composti fenolici e metalli.

Basato su enzimi purificati di alta qualità, l'analisi enzimatica consente misurazioni precise e specifiche per la caratterizzazione di composti.

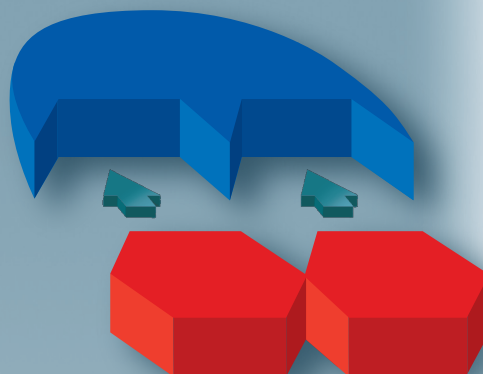
Anche in matrici complesse la lettura spettrofotometrica di assorbanza è correlata infatti alla concentrazione dei vari analiti.

Utilizzati per numerose applicazioni, i principali parametri analizzati rivestono particolare importanza per quanto riguarda:

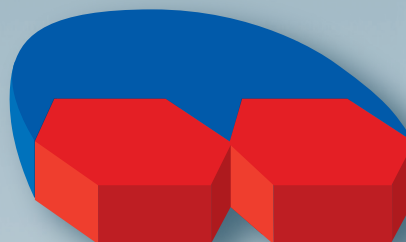
- Stabilità del prodotto;
- Genuinità del prodotto;
- Trasformazione del prodotto;
- Eventuale tossicità.

ENZIMA

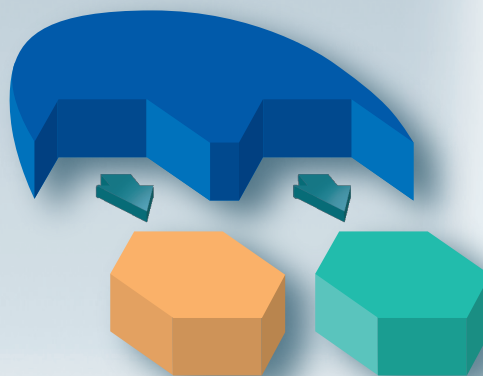
SUBSTRATO



COMPLESSO
ENZIMA-SUBSTRATO



ENZIMA E PRODOTTI DI
REAZIONE



I KIT ENZIMATICI



Numerosi metodi enzimatici sono stati approvati o convalidati da organizzazioni internazionali come:
ISO (International Standardization Organization)
OIV (International Wine Office)
AOAC (American Association Analytical Chemists)
IFU (Federazione internazionale produttori di succhi di frutta)
IDF (International Dairy Federation)
EBC (European Brewery Convention) e tanti altri ancora.

STEROGLASS® è in grado di proporre una serie di soluzioni in grado di soddisfare le esigenze di qualsiasi cantina, azienda alimentare, biotecnologica o laboratorio alimentare conto terzi grazie a:
- **Kit enzimatici e colorimetrici universali**
- **Analizzatori automatici e semi-automatici**

I vantaggi dell'utilizzo di kit enzimatici e colorimetrici comprendono aspetti che fanno risparmiare tempo aumentando l'efficacia dei controlli ed il grado di sicurezza analitica.

Inoltre i kit Steroglass®:

- Sono **semplici da utilizzare** perché liquidi e pronti all'uso;
 - Forniscono dati **accurati e ripetibili**;
- Permettono **analisi veloci**, specialmente se utilizzati con strumenti automatici come gli analizzatori della serie HYPERLAB;
- Hanno un'**elevata specificità** nelle determinazione dei vari analiti;
 - Hanno **bassi costi di analisi**;
 - Hanno una **lunga shelf life** (in media 24 mesi);
- Utilizzano standard separati e multi-parametrici.



ALCUNI ESEMPI APPLICATIVI

Enologia

- Vendemmia e ricezione: Monitoraggio del grado di maturazione e della qualità delle uve e dei mosti: **Glucosio/Fruuttosio, Acido Tartarico, Acido D-Gluconico, Acido L-Malico, Polifenoli, Antociani, Catechine, Potassio**, ecc..
- Fermentazione: Monitoraggio delle fermentazioni alcolica, malo-lattica ed acetica: **Glucosio/Fruuttosio, Azoto a-amminico ed ammoniacale, Etanolo, Aldeide Acetica, Acido Acetico (Acidità Volatile), Glicerolo, Rame, Acido L-Malico, Acido D ed L-Lattico, SO₂ Libera e Totale**, ecc...
- Stabilizzazione e pre-imbottigliamento: Monitoraggio dei processi di stabilizzazione e controllo qualità pre-imbottigliamento: **Acido Ascorbico, Acido D-Malico, Antociani, Calcio, Catechine, Colore, Glicerolo, Ferro, Polifenoli, Potassio, Rame, Saccarosio, Stabilità proteica**, ecc..

Succhi, puree, passate e bevande analcoliche

- Ricezione e Controllo Qualità: analisi della materia prima e della sua maturazione: **Glucosio/Fruuttosio, Acido Citrico ed Iso-Citrico, Acido D ed L Malico, Polifenoli**, ecc...
- Monitoraggio fermentazioni indesiderate: **Acido D ed L-Lattico, Acido Piruvico, Etanolo**, ecc...

Prodotti da fermentazione di Lieviti e Batteri

Durante tutti i processi di fermentazione di lieviti e batteri, sia per applicazioni alimentari che nella produzione di biotecnologie di vario genere ed utilizzo, è necessario un rapido ed accurato monitoraggio di numerosi parametri chiave quali: **Azoto Ammoniacale ed A-Amminico, Etanolo, Acido L-lattico, Acido acetico ed Acetaldeide**, ecc..

Prodotti lattieri-caseari

Alla ricezione delle materie prime e durante tutto il ciclo produttivo: **Acido Lattico, Acido Piruvico, Acido Citrico, Acido Gluconico, Acido Acetico, Glucosio, Lattosio (anche su prodotti lactose free), Calcio, Cloruri**.



KIT ENZIMATICI E COLORIMETRICI

I PRINCIPALI PARAMETRI

ACIDI ORGANICI

- Acetico •Ascorbico
- Citrico ed Isocitrico
 - Gluconico
 - D ed L Lattico
 - D ed L Malico
- Piruvico •Tartarico

ZUCCHERI

- Glucosio
- Fruttosio
- Saccarosio

IONI E METALLI

- Calcio •Ferro
- Magnesio
- Potassio •Rame

COMPOSTI FENOLICI

- Antociani
- Catechine
- Polifenoli

ALTRI COMPOSTI

- Azoto A-Amminico ed Ammoniacale (Apa)
- Cloruri •Colore (vino)
- Etanolo •Glicerina
- SO₂ libera e Totale

CUSTOMER CARE



Consegna Kit
in 24/48 h



Supporto
Tecnico-Applicativo



Lunga conservazione
24 mesi

ANALIZZATORI MULTI-PARAMETRICI



ONE FOOD&BEVERAGES
ANALYZER



- Circa 60 metodi precaricati ed ottimizzati con utilizzo dei kit Steroglass;
- Software di facile uso con procedura di guida passo dopo passo;
- Blocco interno 9 posizioni per incubazione cuvette di lettura con programmazione temperatura del blocco tra 25 e 45°C;
- Visualizzazione risultati sia in assorbanza che direttamente in concentrazione, a display e tramite stampante integrata;
- Possibilità di salvataggio in memoria del blank del reattivo e della calibrazione di ogni metodica.

L'analizzatore ONE è stato progettato per effettuare un ampio numero di analisi enzimatiche nel settore alimentare e delle bevande. Molto utile per controllare la qualità di ogni fase della produzione, ONE, dalla forma compatta e intelligente, è già dotato di una vasta gamma di metodiche pre-caricate che forniscono un'interfaccia semplice e intuitiva attraverso un display grafico che guida l'utente passo dopo passo durante l'analisi.



I VANTAGGI DELL'AUTOMAZIONE



Gli analizzatori automatici a lettura diretta, come la serie Hyperlab Steroglass®, garantiscono il minore consumo possibile di reagente con un conseguente notevole risparmio dei costi di gestione. Possono eseguire in totale autonomia tutte le operazioni previste dalle varie procedure analitiche manuali: il braccio campionatore provvede al prelievo del campione oltre che al prelievo dei vari reagenti. Il campione ed i reagenti vengono dispensati in una cuvetta di reazione dove, a temperatura costante e controllata, permangono il tempo necessario al completo sviluppo della reazione.

TEMPI DI ANALISI RIDOTTI: In pochi secondi l'utilizzatore può predisporre i campioni ed iniziare le analisi. Una volta avviato, lo strumento opera in totale autonomia consentendo

all'operatore di portare avanti differenti analisi in laboratorio senza doversi preoccupare di controllare il funzionamento dello strumento!

COSTI RIDOTTI: Si utilizzano solo pochi μ l di campione e di reagente riducendo in maniera sensibile i costi analitici.

MAGGIORE PRECISIONE E RIPRODUCIBILITÀ: I moderni sistemi di diluizione automatica consentono un'elevata accuratezza nelle dispensazioni eliminando il possibile errore umano ed aumentando la riproducibilità dei risultati non essendo dipendenti dall'operatore.

ANALIZZATORI MULTI-PARAMETRICI AUTOMATICI


Multiparametric Analyzer

L'automazione **Hyperlab** è da sempre garanzia di elevata accuratezza e precisione dei risultati con costi per analisi fino a sette volte inferiori a quelli delle metodologie manuali!!

Hyperlab riduce infatti al minimo l'utilizzo dei reagenti necessari per ogni singola determinazione.

Il software HI, esclusivo degli analizzatori serie **Hyperlab**, ha numerose utili funzioni quali:

- La gestione automatica contemporanea di 3 reagenti per metodica che esclude la necessità di preparazione manuale dei reattivi;
- La visualizzazione della cinetica delle analisi eseguite, funzione essenziale per verificare il corretto esito dell'analisi ed il raggiungimento del plateau di reazione;
- La visualizzazione della posizione dei reagenti e dei campioni con il loro volume ed il conseguente numero di analisi eseguibili;
- La visualizzazione ed il controllo automatico dello stato delle cuvette di reazione;
- La possibilità di creare illimitate liste di lavoro da utilizzare contemporaneamente.
- Numerose funzioni di calibrazione (Automatica con standard, Sottrazione del bianco reagente, da 1 a 8 calibratori per singolo test, regressione lineare e non, ecc...) e di elaborazione dati (possibilità di ricalcolo dei risultati correlandoli ad uno o più campioni a titolo noto, visualizzazione della nuova retta di regressione prodotta dal ricalcolo, ecc...)

ANALIZZATORI MULTI-PARAMETRICI AUTOMATICI



HYPERLAB
Multiparametric Analyzer



Analizzatore automatico Hyperlab Plus

L'analizzatore automatico più diffuso in Italia nel settore alimentare ed enologico

- 180 analisi / ora;
- 60 campioni;
- Piatto reagenti refrigerato a 30 posizioni;
- Ago in acciaio con interno vetro-ceramicato, sensori anti-crash e capacitivo;
- Stazione di lavaggio cuvetta con 8 cicli di lavaggio compreso uno special wash.

Analizzatore automatico Hyperlab Basic

Robustezza ed alta produttività

- 150 analisi / ora;
- 46 campioni;
- Piatto reagenti coibentato a 26 posizioni;
- Ago in acciaio inossidabile con sensore capacitivo;
- Stazione di lavaggio cuvette con 6 cicli di lavaggio.

Analizzatore automatico Hyperlab Smart

La rivoluzione dell'analisi enzimatica

- 140 analisi / ora;
- Piatto reagenti coibentato;
- Due configurazioni:
 - 10 posizioni per campioni e 20 per reagenti
 - 20 posizioni per campioni e 10 per reagenti;
- Dimensioni ultra-compatte: 38x60x35 cm;
- Ago in acciaio inossidabile, sensore capacitivo e sistema di blocco anti rottura;
- 4 segmenti di reazione con 24 cuvette ciascuno monouso;
- Maintenance free.





AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =

ANALISI ENZIMATICA

STEROGLASS s.r.l.

Via Romano di Sopra, 2/C

06132 - S.Martino in Campo
PERUGIA - ITALY

Tel. +39 075 60 90 91

Fax +39 075 60 90 950

<http://www.steroglass.it>

e-mail: info@steroglass.it

Referente di zona