



## UREA su latte

<b>PRINCIPIO</b>	L'urea viene trasformata in ammoniaca dall'ureasi. Gli ioni ammonio reagiscono con un derivato fenolico e formano un complesso colorato verde-blu la cui intensità, misurata a 700 nm, è direttamente proporzionale alla concentrazione di urea nel campione.
<b>REAGENTI</b>	Codice CDR *300000 (kit 100 test), *300004 (kit 10 test). <b>Reagente R1 (in cuvetta):</b> Derivato fenolico <b>Reagente R2:</b> Soluzione alcalina <b>Reagente R1:</b> Soluzione enzimatica
<b>PREPARAZIONE DEL REAGENTE</b>	Prima di iniziare la sessione analitica è necessario preparare le provette, ciascuna delle quali potrà essere usata per una singola analisi. Operare nel modo seguente: <b>Aggiungere una goccia di R1a nella provetta contenente il tampone R1. Chiudere e agitare.</b> Il reagente R2 è pronto all'uso. Il reagente R1a è pronto all'uso.
<b>STABILITA'</b>	I reattivi sono stabili fino alla data di scadenza scritta nella confezione. Conservare a <b>2-8 °C</b> . Evitare l'esposizione alla luce.
<b>CAMPIONE</b>	Latte crudo, intero, magro, pastorizzato, sempre tal quale. E' fondamentale agitare il contenitore con il latte prima di eseguire il prelievo.
<b>TECNICA OPERATIVA</b>	Selezionare sul MiniFoodLab l'analisi UREA o MUN  Prelevare <b>5 µl</b> di latte e inserirlo nella cuvetta con <b>R1</b> Agitare per inversione per 3 volte Mettere la cuvetta con il campione nella <b>cella di incubazione</b> e premere ENTER. Sul display viene mostrato un messaggio di attesa. Lo strumento avverte con un " BIP" quando è possibile proseguire l'analisi: agitare quindi per inversione e inserire la cuvetta nella <b>cella di lettura</b> e premere ENTER per eseguire la <b>lettura del bianco</b> . Aggiungere quindi <b>200 µl</b> di <b>R2</b> ed agitare per inversione per 3 volte. Mettere la cuvetta nella <b>cella di lettura</b> e premere ENTER. Sul display viene mostrato un messaggio di attesa. Al " BIP" lo strumento esegue la lettura del campione.  I risultati sono espressi come <b>mg/dL</b> di <b>Urea</b> o <b>MUN</b>
<b>SENSIBILITA'</b>	5 mg/dL
<b>LINEARITÀ</b>	La reazione è lineare fino a 100 mg/dL. Per concentrazioni superiori ripetere il test con metà volume di campione. Moltiplicare poi il risultato per 2. La sensibilità del test è 5 mg/dL
<b>INTERVALLO DI RIFERIMENTO</b>	/
<b>FATTORE DI SCALA</b>	Vedi manuale di istruzione.
<b>NOTE</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>ATTENZIONE!</b> E' molto importante agitare bene il contenitore con il latte prima del prelievo per rendere il campione omogeneo.</li> <li>Togliere il latte che aderisce alla parete esterna del puntale con carta assorbente evitando di toccarne la punta</li> <li>Agitare bene per inversione la cuvetta <u>subito</u> dopo aver aggiunto il latte.</li> <li>Prima di effettuare la lettura del bianco o del campione, agitare sempre la cuvetta per inversione.</li> <li>Dopo 5 minuti a 37°C il bianco rimane stabile per circa 15 minuti. Il colore che si sviluppa dopo 3 min. è stabile per circa 15 minuti.</li> </ol> Non inquinare il reattivo ed il campione con le mani.

Solo per uso diagnostico *in vitro*



## UREA in milk

<b>PRINCIPLE</b>	Urea is converted into ammonia by urease. Ammonium ions react with a phenol derivative and form a green-blue compound, whose intensity, measured at 700 nm, is directly proportional to the concentration of urea in the sample.
<b>REAGENTS</b>	Code CDR *300000 (100 test kit), *300004 (10 test kit). <b>Reagent R1 (in cuvette):</b> Phenolic derivative <b>Reagent R2:</b> Alkaline solution <b>Reagent R1a:</b> Enzymatic solution
<b>REAGENT PREPARATION</b>	Reagent <b>R1</b> : put 1 drop of <b>R1a</b> in cuvette Reagent <b>R2</b> ready for use.
<b>STABILITY</b>	Reagents are stable until the expiry date printed on the box. Store at <b>2-8°C</b> . Avoid exposure to light.
<b>SAMPLE</b>	Unprocessed, whole, skimmed, pasteurized milk, always as is. It is essential to mix the milk container before taking the sample.
<b>OPERATING PROCEDURE</b>	Select the UREA test or MUN on MiniFoodLab  Collect <b>5 µl</b> of milk and inject into the cuvette with <b>R1</b> . Tilt it for 3 times to mix it thoroughly. Place the cuvette with the sample into the <b>incubation cell</b> and press ENTER. The screen displays a pause message. The device issues a "beep" when it is possible to continue the test. Tilt the cuvette and insert it into the <b>reading cell</b> , then press ENTER to <b>read the blank sample</b> . Add <b>200 µl</b> of <b>R2</b> and tilt it 3 times to mix it thoroughly. Insert the cuvette into <b>reading cell</b> and press ENTER. The screen displays a pause message. The device issues a "beep" when it is ready to read the sample.  Results are expressed as <b>mg/dL</b> of <b>urea</b> or <b>MUN</b>
<b>SENSITIVITY</b>	5 mg/dL
<b>LINEARITY</b>	The reaction is linear up to 100 mg/dL. For higher concentrations, repeat the test with half the sample volume, then multiply the result by 2. The test sensitivity is 5 mg/dL.
<b>REFERENCE RANGE</b>	/
<b>SCALE FACTOR</b>	See instruction manual.
<b>NOTES</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) <b>ATTENTION!</b> It is very important to thoroughly mix the container with the milk to homogenize the sample.</li> <li>2) Remove the milk that sticks to the external wall of the point with adsorbent paper, being careful not to soil the point.</li> <li>3) Thoroughly mix the cuvette <u>immediately</u> after adding the milk.</li> <li>4) Before reading the blank or sample, tilt the cuvette to mix it thoroughly.</li> <li>5) After 5 minutes at 37°C, the blank solution remains stable for approximately 15 minutes. Color develops after 3 minutes and is stable for approximately 15 minutes.</li> </ol> Do not touch the reagent and sample with your hands .

For use *in vitro* only

CDR s.r.l Via degli Artigiani, 6-50055 Ginestra Fiorentina – FIRENZE  
tel.+39 055 871431 fax.+39 055 8714322 E-mail: cdr@cdr-mediared.it