

Premi®Test

Protocolo de Aplicação para CARNES

Reagentes

- Controle negativo (carne que comprovadamente não contenha resíduos de antibióticos);
- Sacos zip-lock (opcional);

Atenção:

- Lavar as mãos e limpar a superfície de trabalho antes de iniciar o procedimento.
- Pré-aqueça o Premi®Test à temperatura ambiente antes do uso.

Procedimento

1. Preparação das amostras: existem três métodos diferentes disponíveis para obter 'suco' da carne. Os métodos podem ser realizados individualmente ou combinados, na ordem listada abaixo, para aumentar o volume de sumo da carne.

1.1. Congele a carne em um saco *zip-lock* e descongele-a durante a noite em uma geladeira a 2 - 8 °C. Colete o sumo liberado.

1.2. Coloque porções de cerca de 25 - 50 g em um saco *zip-lock* e o feche. Coloque este primeiro saco dentro de outro saco *zip-lock* e feche-o também. Coloque o pacote em banho-maria a 64 °C durante 5 minutos. Colete o suco liberado de dentro do primeiro saco. Não utilizar amostras que tenham entrado em contato com a água, caso haja vazamento de um dos sacos *zip-lock* (neste caso há necessidade de preparar novas amostras).

1.3. Pressione aproximadamente 2 cm³ de carne suavemente com o espremedor (fornecido com o Starter Kit) e colete o suco, aproximadamente 250 ul.

2. Procedimento do teste:

2.1. Cortar o número necessário de ampolas de Premi®Test e remova a película de alumínio;

2.2. Pipete 100 ul de sumo de carne no ágar na ampola. A seringa fornecida é projetada para tirar automaticamente o volume necessário descrito. Use sempre uma nova ponteira na seringa para cada amostra e evite tocar ou danificar o ágar durante a pipetagem;

2.3. Deixe as ampolas por 20 minutos à temperatura ambiente;

2.4. Retire o sumo cuidadosamente ao encher e esvaziar as ampolas duas vezes com água desmineralizada.

2.5. Escorra a água restante com cuidado. Coloque as ampolas de cabeça para baixo em uma matriz de absorção. Não tente remover a água da ampola.

2.6. Tampe as ampolas com a folha de plástico perfurada fornecida.

2.7. Coloque as ampolas a $64 \pm 0,5$ °C na incubadora do Premi®Test (fornecida com o Starter Kit) ou um banho-maria.

3. Resultados:

3.1. Quando o controle negativo mudar de cor de púrpura para amarelo, os resultados estão prontos para serem lidos. O tempo de incubação para amostras de carne é de aproximadamente 3 horas, podendo variar entre as execuções. Portanto, recomenda-se a verificar a cor pelo menos 15 minutos antes e, em seguida, em intervalos de 5 minutos até a cor do controle negativo mudar. Ler os resultados a partir dos 2/3 inferiores do ágar.

3.2. A mudança de cor clara de roxo para amarelo indica que a amostra não contém resíduos de antibióticos ou que a concentração de resíduos de antibióticos está abaixo do limite de detecção do teste. Se a cor roxa se mantiver ou se a cor da amostra for claramente diferente da cor do controle negativo, a amostra possuirá resíduos de antibióticos em concentrações acima dos limites de detecção do teste.

