

ACIDE L-LACTIQUE

Méthode: enzymatique UV

Code produit: KHPE035717

Constitution: 10 x 10 ml (50 tests)

Conservation: 4 - 8 °C

Pour "utilisation in vitro" uniquement

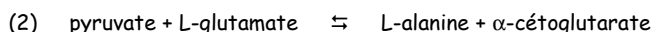
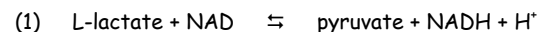
Principe (Réf. 1)

En présence de nicotinamide-adénine-dinucléotide (NAD), l'acide L-lactique (L-lactate) est oxydé en pyruvate par la L-lactate-déshydrogénase (L-LDH) (1).

L'équilibre de la réaction se situe du côté du lactate .

En éliminant le pyruvate du milieu réactionnel, on oriente la réaction (1) dans le sens lactate → pyruvate .

En présence du D- glutamate, le pyruvate est transformé en L-alanine grâce à la glutamate-pyruvate-transaminase (GPT) (2).



La formation de NADH, mesurée par l'augmentation de l'absorbance à la longueur d'onde de **340 nm**, est proportionnelle à la quantité de L-lactate.

Composition du kit

- 10 x 10 ml R1: Tampon "GOOD"
contient: tampon Good environ 20 mM
Acide L-Glutamique 3 mM
- 1 x 11 ml Réactif 2 liquide
contient: NAD environ 0,4 mM
GPT q.b
- 1 x 5,6 ml R3: Enzyme liquide
contient: L-LDH environ 300 U/l

Préparation et stabilité des solutions

- REACTIF DE TRAVAIL: Dans un flacon de réactif 1, ajouter 1ml de R2. Agiter délicatement jusqu'à complète dissolution. La solution est stable 1 semaine conservée à 4-8 °C.
- ENZIME (L-LDH): solution prête à l'emploi. Stabilité du réactif jusqu'à la date de péremption du kit, conservée à 4-8°C.

Méthode A. (Mesure par rapport à un étalon)

Longueur d'onde: 340 nm
Cuvette: 1 cm
Température: 37°C
Volume final: 1.075 ml
Méthode: Point final
Réaction: 8-13 minutes
Ech/réactifs: 1/40/2
Mesure par rapport à l'eau distillée.

Pipeter dans la cuvette	Etalon	Echantillon
ETALON	0,025 ml	
ECHANTILLON		0,025 ml
1. REACTIF DE TRAVAIL	1,000 ml	1,000 ml

Mélanger délicatement, attendre " minutes à 37°C et mesurer l'absorbance (Abs 1) de la solution par rapport à l'eau distillée.

Ajouter successivement:

2. ENZYME	0,050 ml	0,050 ml
-----------	----------	----------

Mélanger et attendre environ 5-10 minutes à 37°C. Mesurer l'absorbance (Abs 2) de la solution.

Calculer:

$$\frac{\text{Echantillon Abs2-Abs1}}{\text{Etalon Abs2-Abs1}} \times 0,6 = \text{g/l acide L-lactique}$$

Tout échantillon dont la concentration est supérieur à 0,6 g/l devra être dilué, le résultat final devra ainsi tenir compte du facteur de dilution.

Lel Δ Abs de l'étalon sera utilisé pour toute la série des échantillons à analyser.

Spécificité (Réf. 1)

Cette méthode est spécifique de l'acide L-Lactique.

Linéarité

Pour un volume d'échantillon initial de 0,025 ml et un volume final après réaction de 1,075 ml, la méthode est linéaire jusqu'à environ 0,5 g/l d'acide L-Lactique (L-lactate).

Précision (Réf. 2)

Dans une double détermination, en utilisant 0.050 ml d'un même échantillon et un volume final après réaction de 2.100 ml, on peut obtenir une différence d'absorbance (Abs) qui varie de 0.010 à 0.015 unité, cela correspond à une concentration en acide L-Lactique d'environ 0.006 - 0,008 g/l.

Les valeurs suivantes proviennent de la littérature:

CV = 1.0% solution d'acide L-Lactique

CV = 1.9% vin

Réactifs, précautions d'usage

Ce kit a été fabriqué pour déterminer l'acide L-Lactique dans les aliments et les boissons.

Les réactifs employés ne sont pas considérés comme des substances dangereuses selon la norme communautaire 67/548/ECC et ses modifications ultérieures.

Toutefois il sera opportun de se conformer aux mesures générales de sûreté prévues pour la manipulation des substances chimiques.

Après l'utilisation, les réactifs doivent être stockés en accord avec la réglementation en vigueur. Le matériel présent dans ce kit, pourra être mis dans des poubelles destinées au recyclage.

Préparation de l'échantillon

Généralement non prévisible. Pour tous les vins structurés (Polyphénols totaux > 2,5 g/l), les décolorer avec du charbon actif ou une solution de PVP à 1% poids/Volume.

En cas de fermentation malolactique non effectuée, on conseille de diluer l'échantillon 3 fois (2 ml d'H₂O distillé + 1 ml d'échantillon) puis multiplier le résultat obtenu par le facteur 3.

Bibliographie

- c
- Ministero dell'Agricoltura e Foreste (1986) *Approvazione dei Metodi Ufficiali di Analisi per i mosti, i vini, gli agri di vino (aceti) e i sottoprodotti della vinificazione. Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 161 del 14 luglio 1986.*
 - Gutmann, I. (1974) in *Methoden der enzymatischen Analyse, 3. Aufl., Bd.2, S. 1510-1514, Verlag Chemie, Weinheim and Methods of Enzymatic Analysis, 2nd ed., vol. 3 pp. 1464-1468, Verlag Chemie, Weinheim/Academic Press, Inc. New York and London.*
 - Bret, G., *Technicon International Symposium 1964.*
 - (Réf.2) - Mollering H. (1985) in *Methods of Enzymatic Analysis, 3rd ed., vol. VI, pp 39-47, Verlag Chemie, Weinheim, Deefield Beach/Florida, Basel.*
 - *Recueil de méthodes internationales d'analyse des vins et des mouts, Complément n° 1 a l'édition officielle de juin 1990. Office International de la Vigne et du Vin pp. 179-182*
 - *Official Journal of the European Communities L. 272, 3 October 1990 pp. 97-100*
 - (Réf.3) - Olschimke, D., Nieser, W. & Junge, Ch 1969 *Bestimmung der Apfelsaure in Weinen und Traubensaften, Deutsche Lebensmittel-Rundschau 65, 383-384*

Règlement général

Les réactifs sont prévus pour une utilisation exclusive en laboratoire. On retiendra donc que les personnes, habilitées à la manipulation de substances chimiques, par leur formation et par leur culture, auront prises toutes les précautions d'usage même sans indication explicite sur l'emballage.

Par exemple: toujours porter des lunettes de protection et si possible des gants de protection, éviter le contact avec la peau et les muqueuses, ne pas boire, manger ou fumer dans le laboratoire.

Significations des pictogrammes imprimés



Réactifs pour diagnostic in vitro uniquement



Numérot de Lot



Voir fiche d'information d'utilisation



Fabricant



Distributeur



Date de péremption



Valeurs limites basses et hautes de température de conservation du kit