



Диагностические продукты для контроля качества продуктов и напитков

Продукты Megazyme предоставляют диагностические решения для управления качеством и анализа питания, устанавливая новые стандарты точности и надежности.

Продуктовая линейка Megazyme охватывает широкий спектр отраслей, включая:

Продукты питания, Молочную продукцию, Напитки, Корма для животных

Клиентоориентированные решения Megazyme удовлетворяют потребности:

- Потребительского спроса на научно обоснованную информацию о пищевой ценности
- Соблюдения нормативных требований производителя для точной маркировки пищевых продуктов
- Новые методы поддержки новых областей лабораторного анализа.
- Точные, надежные и автоматизированные тесты на основе ферментов, соответствующие всем типам пропускной способности проб без больших первоначальных капитальных затрат.

Проверенные методы: Методы, известные во всем мире, многие из которых изначально были разработаны учеными из Megazyme. Проверки AOAC, CODEX и других руководящих органов гарантируют результаты, на которые можно положиться.

Ключевые методы, охватываемые аналитом

Аналит	Решения Megazyme (код набора)	Официальные методы
Пищевая клетчатка	Общее количество пищевых волокон (K-TDFR) Ферменты, такие как амилоглюкозидаза (E-AMGDF), α-амилаза (E-BLAAM), термостабильная α-амилаза E-BSTAA), протеаза (E-BSPRT) также доступны как отдельные продукты (K-TDFR).	AOAC 985.29 AOAC 991.43 GB Standard 5009.88-2014
	Комплексное общее количество пищевых волокон (K-INTDF)	AOAC 2009.01 AOAC 2011.25
	Быстрое комплексное общее количество пищевых волокон (K-RINTDF)	AOAC 2017.16 Codex Alimentarius Type I
Крахмал общий, перевариваемый и резистентный; повреждение крахмала; амилоза, амилопектин	Общий крахмал (K-TSTA)	AOAC 996.11
	Резистентный крахмал (K-RSTAR)	Codex Alimentarius Type II AOAC 2002.02
	Поврежденный крахмал (K-SDAM) Амилоза / Аминопектин (K-AMYL)	
Фруктан и ФОСМы	Фруктан (K-FRUC)	AOAC 999.03 AOAC 2016.14 Codex Alimentarius Type III
	Такие ферменты, как сукреза (E-SUCR) и фруктаназа (E-FRMXLQ и E-FRMXPD), также доступны как отдельные продукты, соответствующие некоторым официальным методам фруктана и FOS.	GB Standard 5009.255-2016
β-Глюкан	β-Глюкан Зерновые (смешанная связь) (K-BGLU)	AOAC 995.16 AOAC 992.28 Codex Alimentarius Type II
	β-Глюкан Грибы & Дрожжи (K-YBGL) Дрожжевой β-Глюкан – ферментативный метод (K-EBHGL)	
Лактоза чувствительные и точные продукты для молочной промышленности	Лактоза (K-LOLAC)	AOAC 2020.08
	Дактоза/Галактоза (K-LACGAR)	AOAC 2006.06
Сахар и органические кислоты. Позволяют точно контролировать ключевые аналиты в производстве продуктов питания и напитков Готовые наборы и автоматизированные форматы	Фруктоза (K-FRUGL) Глюкоза (K-GLUC) Мальтоза (K-MASUG) Сахароза (K-SUFRG) Яблочная кислота (K-LMAL) Молочная кислота (K-DLATE) Уксусная кислота (K-ACET)	Большинство наборов для анализа основаны на методах, принятых официальными аналитическими органами, контролирующими винодельческую, пивоваренную, соковую и молочную отрасли.