

# ANALISADOR DE PROTEÍNA

EM CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

Análise do % de Proteínas em carnes e produtos cárneos, que permite a detecção direta de proteínas em cerca de 3 minutos, com validação AOAC.

Substitui o método convencional de Kjeldahl, utilizando o método "Dye Bind" específico para proteínas.



## ANÁLISE RÁPIDA

**Cerca de 3 minutos**

Mais rápido do que as técnicas convencionais



## SEM REAGENTES PERIGOSOS

Não utiliza reagente perigosos, eliminando o alto custo da compra e descarte especial.

1,2,3...

## ALTA REPETIBILIDADE

Melhor precisão que Kjeldahl e técnicas de combustão.



## MAIS SEGURANÇA

Sistema fechado, e sem reagente perigosos, mais seguro que os métodos tradicionais.

## TABELA DE COMPARAÇÃO - SPRINT x KJELDAHL

Product	Sprint Replicates			Sprint Average	Kjeldahl Average	Difference
	1	2	3			
Hot Dog	17.39	16.78	16.98	17.05	17.16	0.11
Sausage w Cheese	11.38	11.49	11.65	11.51	11.64	0.13
Sausage	15.47	15.39	15.42	15.43	15.31	0.12
Semi Dry Sausage	17.75	16.71	17.35	17.27	17.29	0.02
Beef Stick	28.27	27.82	27.61	27.90	28.08	0.18
Turkey Sticks	34.01	33.67	34.04	33.91	33.89	0.02

## Copos e filtros de amostra descartáveis e convenientes



## FÁCIL DE USAR



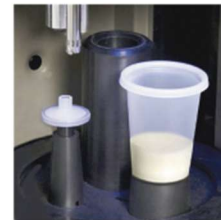
1

Escolha o seu método



2

Pese sua amostra no copo descartável



3

Coloque no Sprint com o filtro e pressione Start

☎ 11-2126-2886 ☎ 11-95302-1974 ✉ comercial@superlab91.net

🌐 www.superlab.com.br 🌐 www.linkedin.com/company/superlabltda

 **superlab**