

Využití metody ELISA při detekci stafylokokových enterotoxinů v potravinách

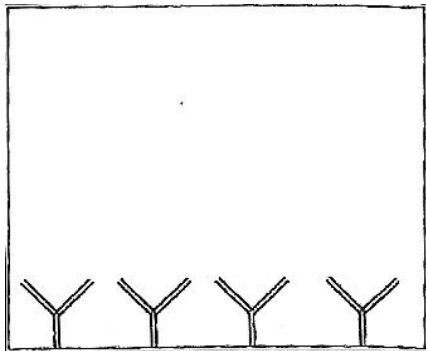
Chemie a mikrobiologie potravin, III. ročník
Ústav hygieny a technologie mléka, FVHE, VFU Brno
Listopad 2013



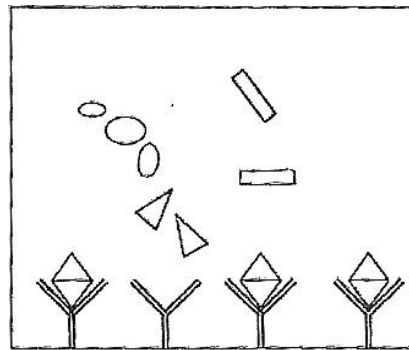
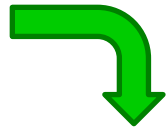
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Princip metody ELISA

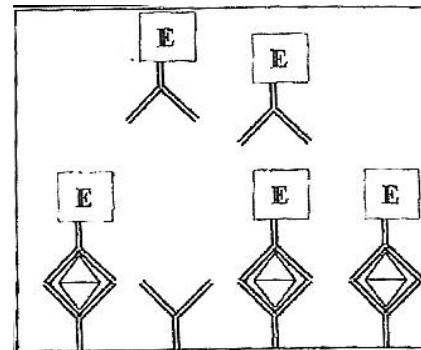
- Enzyme-linked immunosorbent assay
- Vysoce specifická vazebná reakce protilátky a stafylokokových enterotoxinů
- Sandwich ELISA - 2 protilátky:
 - imobilizovaná
 - enzymaticky značená



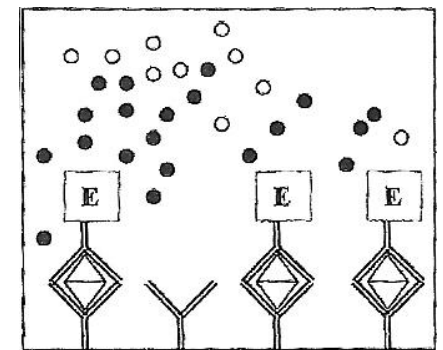
**Protilátky
specifické pro
SEs navázané v
testovací jamce.**



**Přidání vzorku.
Vazba SEs na
protilátky.**



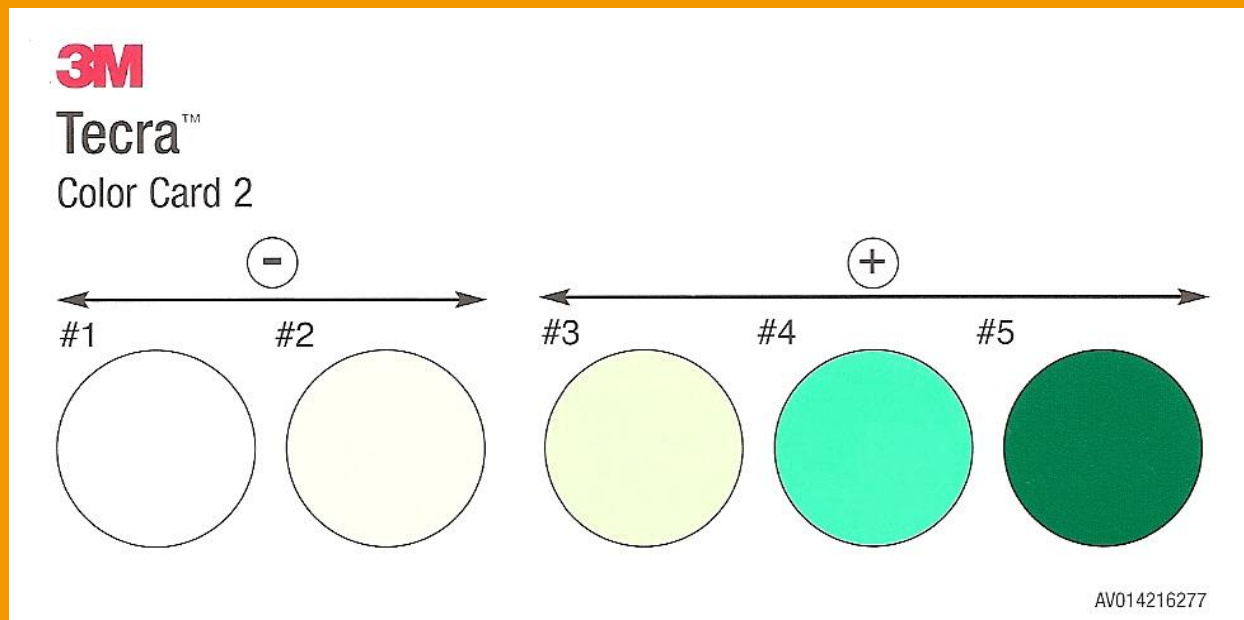
**Přidání
enzymaticky
značených
protilátek.**



**Přidání
substrátu a jeho
barevná změna.**

Vyhodnocení

vizuální / spektrofotometrické



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

3M™ Tecra™ Staph Enterotoxin VIA

- Presumptivní detekce SEs v potravinách:
 - typy A, B, C₁, C₂, C₃, D a E
- Nelze odlišit jednotlivé typy SEs
- Detekční limit metody: 1 ng.ml⁻¹



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ