



VILLA LABECO s.r.o.
Chrapčiakova 1
052 01 Spišská Nová Ves

IZOTACHOFORÉZA

APLIKAČNÝ LIST č. 35

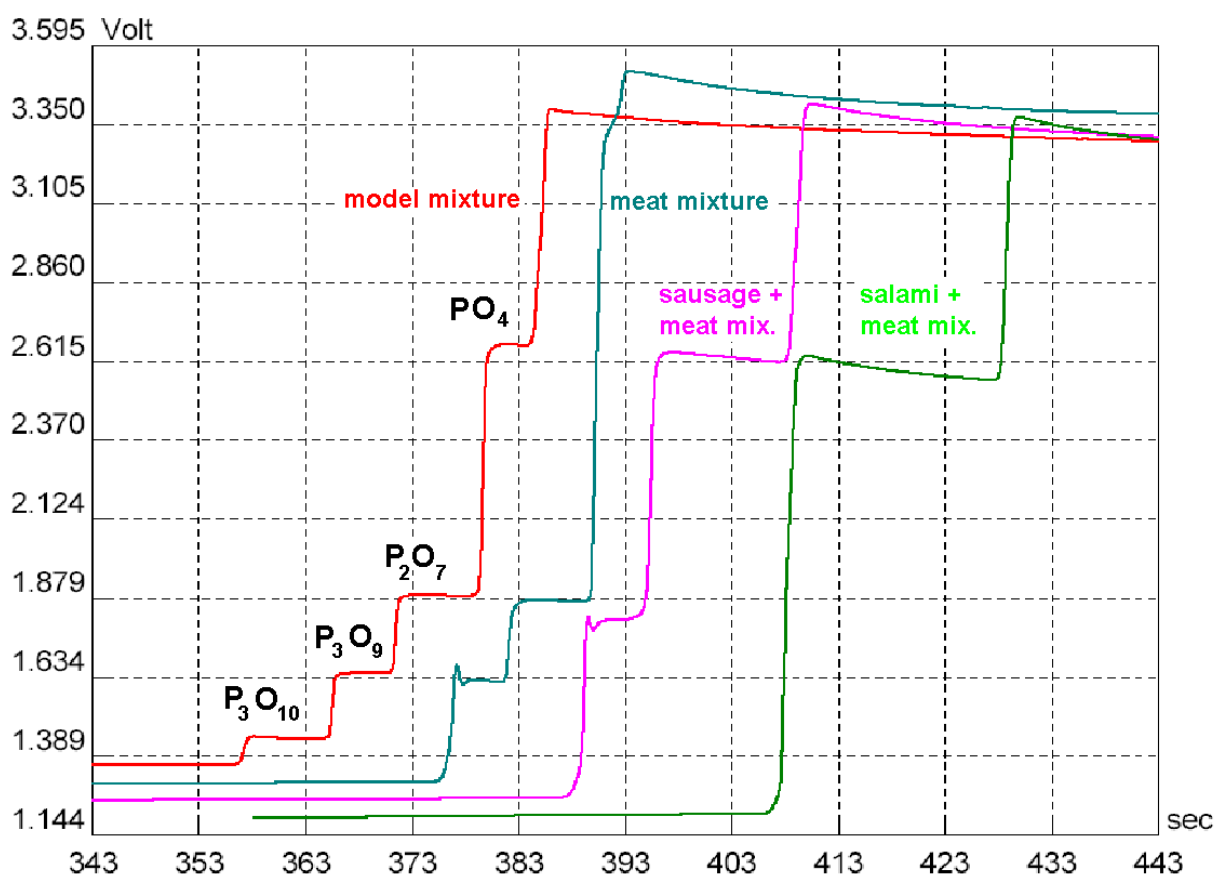
Jednoduchá a rýchla analýza fosfátov v mäsových výrobkoch

CHARAKTERISTIKA:

Obsah fosfátov v mäsových výrobkoch je podľa európskej normy limitovaný množstvom 5g/kg. Pretože sa jedná o aditívum je potrebné kontrolovať túto hodnotu.

Fosfáty sa pridávajú do mäsových výrobkov za účelom viazania vody.

Izotachoforéza poskytuje možnosť rýchleho jednoduchého stanovenia jednotlivých foriem fosforečnanov mäsových zmesiach alebo priamo v mäsových výrobkoch. Minimálna predúprava vzorky spočíva v jej zmogenizovaní a následnej extrakcii v 10 násobnom množstve voda a prefiltrovaní. Čas analýzy je ca 8 min. Ostatné zložky neinterferujú.



Obr. 1: Záznam analýzy modelovej zmesi rôznych foriem fosfátov (vľavo), vzorky mäsovej zmesi a extraktu 2 typov výrobkov s pridanými mäsovými zmesami.

Podmienky : vodiaci elektrolyt (LE): 10 mM HCl + 15mM beta alanín + 0,1MHEC
Zakončujúci elektrolyt (TE) : 5 mM kyselina citrónová +5 mM histidín
V =30 ul, I = 300 uA / 50 uA.

LITERATÚRA:

Dušek M., Kvasnička F., Lukášková L., Krátká J., Isotachophoretic determination of added phosphate in meat products, Meat Science 65,(2003) 765 – 769.

Prístroje pre CZE a ITP vyrába:

Villa Labeco s.r.o., Chrapčiakova 1, 052 01 Spišská Nová Ves, Slovakia
www.villalabeco.sk