

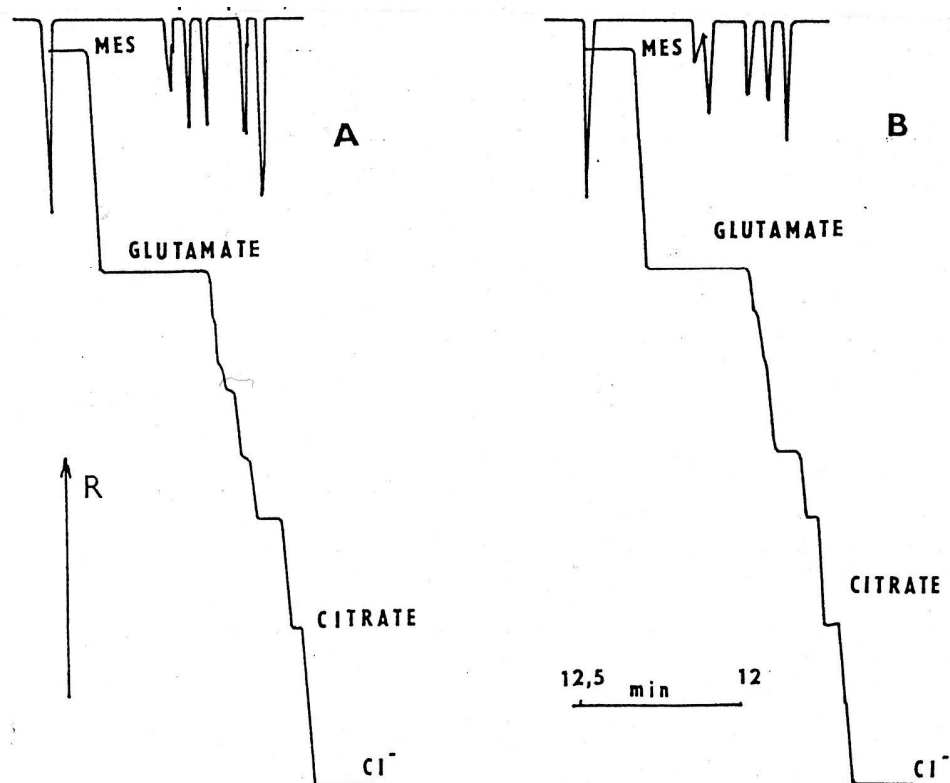
IZOTACHOFORÉZA

APLIKAČNÝ LIST Č. 14

STANOVENIE GLUTAMÁTOV V POTRAVINÁCH

CHARAKTERISTIKA:

Glutamáty sú veľmi často používaným aditívom v rôznych potravinách, najmä polievkach a omáčkach. Izotachoforeticky je ich možné stanoviť rýchlo, presne a s minimálnou predúpravou vzorky /extrakcia vodou a filtrácia/. Okrem glutamátov je možné súčasne stanoviť i ďalšie aditíva ako benzoany, citráty, guanozín 5-monofosfáty, inozín 5-monofosfáty a pod.



Obr. 1 : Izotachoforeogramy /integrálne a derivačné záznamy/ z analýzy glutamátov v polievke /A/ a omáčke /B/

Podmienky: vodiaci elektrolyt :
 10^{-2} M Cl⁻ + $2 \cdot 10^{-2}$ M histidín + 0,1% MHEC, pH=6,0
zakoňujúci elektrolyt :
 $5 \cdot 10^{-3}$ M kyselina morfolínoetánsulfónová
V = 30 μ l

Prístroje pre izotachoforézu a kapilárnu zónovú elektroforézu vyrába:
Villa Labeco s.r.o., Chrapčiakova 1, 052 01 Spišská Nová Ves
www.villalabeco.sk