

# Stanovení koncentrace potravinářského octa



## Aplikační list č. 23

Pomocí isotachforetického analyzátoru IONOSEP 2001, 2003 je možné stanovit koncentraci kyseliny octové v potravinářském octu.

### Úprava vzorku:

Úprava vzorku spočívá pouze v jeho ředění (1000x).

### Podmínky analýzy:

Vedoucí elektrolyt: 10 mM HCl + 22 mM EACA<sup>1</sup> + 0,1% HPMC<sup>2</sup> (pH 4,5)

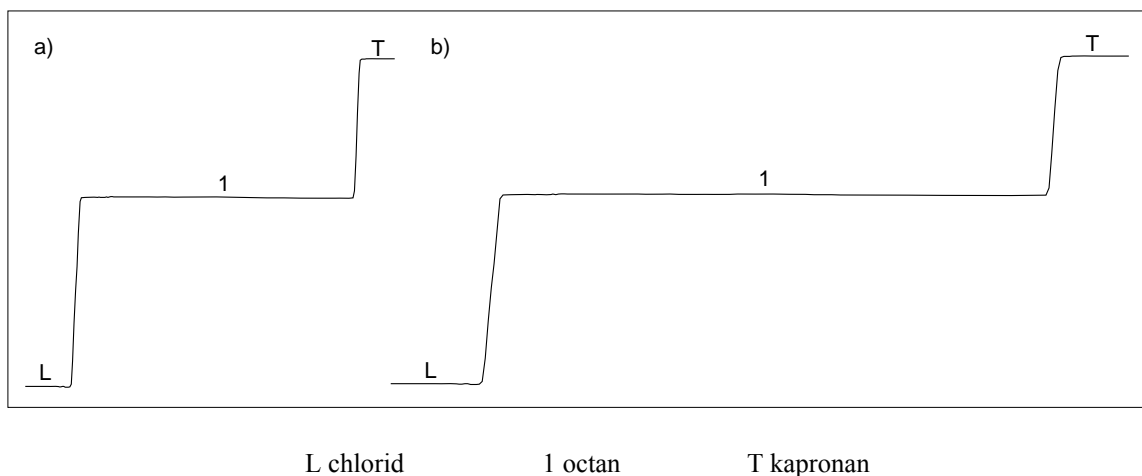
Koncový elektrolyt: 5 mM kapronová kyselina

Hnací proud: počáteční 80  $\mu$ A, koncový 30  $\mu$ A

Doba analýzy: 15 minut

Mód analýzy: anionický

### Analýza standardu (a) a vzorku octa (b)



<sup>1</sup>  $\epsilon$ -aminokapronová kyselina

<sup>2</sup> hydroxypropylmethyl celuloza