

Stanovení mléčnanu ve vejcích



Aplikační list č. 45

Obsah mléčnanu ve vejcích je ukazatelem čerstvosti a mikrobiální čistoty vajec. Jeho obsah ve vejcích je omezen normou. Pomocí isotachoforetického analyzátoru IONOSEP 2001, 2003 je možné kromě mléčnanu stanovit ve vejcích ještě další kyseliny.

Úprava vzorku:

Do 100ml baňky se odváží 10 g rozmixovaného vejce. Baňka se doplní po značku. K analýze se použije filtrát bez dalšího ředění. V případě analýz méně čerstvých vajec (vyšší obsah mléčnanu) je nutno filtrát ředit.

Detekční limit mléčnanu pro neředěný filtrát je 10 mg/kg.

Podmínky analýzy:

Vedoucí elektrolyt: 10 mM HCl + 11,4 mM β -alanin + 0,1% HPMC¹ (pH 2,75)

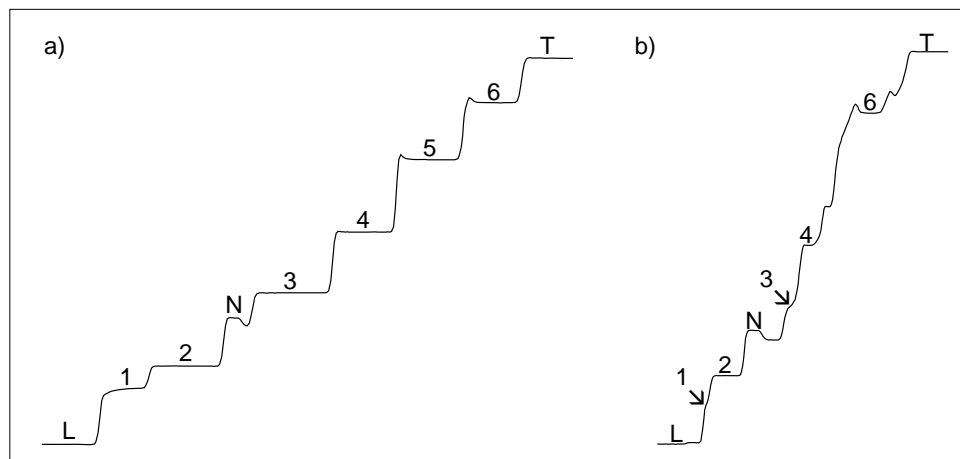
Koncový elektrolyt: 5 mM kyselina kapronová

Hnací proud: počáteční 80 μ A, koncový 30 μ A

Doba analýzy: 25 minut

Mód analýzy: anionický

Analýza modelové směsi (a) a vzorku vejce (b)



L chlorid
1 pyrohroznán
2 fosforečnan

N nečistota z elektrolytů
3 citronan
4 mléčnan

5 jantaran
6 octan
T kapronan

¹ hydroxypropylmethyl celulóza