

## Aplikační list č. 27

Obsah dusičnanu v zelenině je limitován normou. Vhodnou metodou pro jejich stanovení je isotachoforesa.

Předkládaná metoda stanovení je vhodná pro všechny druhy zeleniny.

### Úprava vzorku:

Do 100ml širokohrdlé odměrné baňky se odváží 10 g zhomogenizovaného vzorku (nastrouhaného nebo rozmixovaného). K navážce se přidá asi 50 ml destilované vody a směs se extrahuje 5 minut na ultrazvukové lázni. Po doplnění po značku a filtraci se roztok analyzuje, případně se před analýzou ještě ředí.

Detekční limit pro stanovení neředěného roztoku je 10 mg/kg.

### Podmínky analýzy:

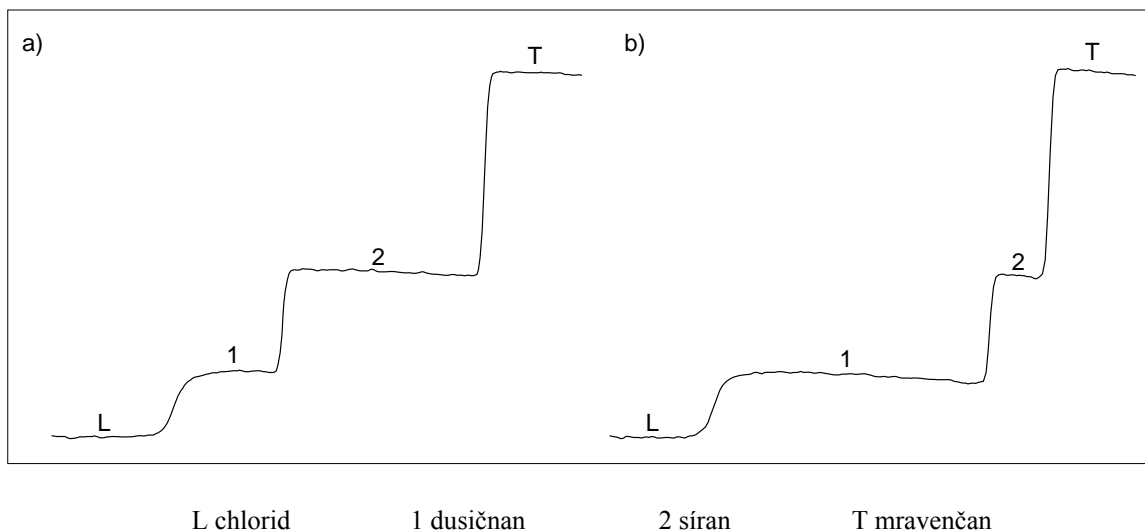
*Vedoucí elektrolyt:* 10 mM HCl + 5,5 mM BTP<sup>1</sup> + 0,1% HPMC<sup>2</sup> (pH 6,2)

*Koncový elektrolyt:* 10 mM mravenčan amonný

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

*Doba analýzy:* 15 minut

### Analýza modelové směsi (a) a vzorku ředkvičky (b)



## Stanovení citronové kyseliny v džusech a v citronové šťávě

<sup>1</sup> 1,3-bis[tris(hydroxymethyl)methylamino]propan, bis-tris-propan

<sup>2</sup> hydroxypropylmethyl celuloza