

Applikation

Bestimmung von Nitrat und Nitrit in Molkekonzentrat

| Übersicht | |
|-----------|--|
| Parameter | Nitrat, Nitrit |
| Test | QUANTOFIX® Nitrat 100 (REF 91351) |
| Allgemein | Die Nitrat- und Nitrit-Bestimmung in Milchprodukten ist für Molkereien notwendig, um unerwünschte Analytengehalte zu erkennen und gegebenenfalls zu entfernen. Um korrekte Ergebnisse mit dem Teststreifen QUANTOFIX® Nitrat 100 zu erhalten, empfehlen wir für die Messungen in konzentrierten Flüssigproben angepasste Messmethoden. |



Probenvorbereitung, Durchführung und Berechnung des Ergebnisses

Vorbereitung

Die konzentrierte Molkeprobe muss eine Temperatur von 15 – 25 °C aufweisen. Probe gut homogenisieren.

Evaluation

- Auf dem QUANTOFIX® Relax (Version 3)
1. Methode NO₃ 100 S1 wählen.
 2. Teststreifen 2 s in Probe eintauchen.
 3. Flüssigkeitsüberschuss abschütteln.
 4. Teststreifen auf den Teststreifenhalter auflegen (mit eingeschalteter Reaktionszeit von 180 s).
 5. Messerergebnisse für beide Parameter ablesen und anschließend für Nitrat neu berechnen.

Berechnung: Nitratgehalt [mg/L] =
 Messergebnis QUANTOFIX® Relax [mg/L] × 1,8

Kontakt

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

| | | |
|--|---------|---------------------|
| Technischer Support und Kundenberatung | Tel.: | +49 24 21 969-333 |
| | E-Mail: | support@mn-net.com |
| Bestellannahme (national) | Tel.: | 0800 2616 000 |
| | E-Mail: | sales-de@mn-net.com |