

Applikation

Bestimmung von Nitrit in Buttermilch

Übersicht	
Parameter	Nitrit
Test	QUANTOFIX® Nitrit 25 (REF 91367)
Allgemein	Die Nitrit-Bestimmung in Milchprodukten ist für Molkereien notwendig, um unerwünschte Nitritgehalte zu erkennen und gegebenenfalls zu entfernen. Um korrekte Ergebnisse mit dem Teststreifen QUANTOFIX® Nitrit 25 zu erhalten, empfehlen wir für Messungen in Buttermilch eine angepasste Messmethode.



Probenvorbereitung, Durchführung und Berechnung des Ergebnisses

Durchführung

Die zu untersuchende Probe 1:1 mit VE-Wasser verdünnen.

Evaluation Flüssigproben

- Visuelle Auswertung
1. Teststreifen 1 s in Probe eintauchen.
 2. Flüssigkeitsüberschuss abschütteln.
 3. 60 s warten.
 4. Teststreifen mit Farbskala vergleichen.

Berechnung: Nitritgehalt [mg/L] = abgelesener Farbskalenwert [mg/L] × 2

- Auf dem QUANTOFIX® Relax (Version 3)
1. Methode NO₂ 25 wählen.
 2. Teststreifen 1 s in Probe eintauchen.
 3. Flüssigkeitsüberschuss abschütteln.
 4. Teststreifen auf den Teststreifenhalter auflegen (mit eingeschalteter Reaktionszeit von 60 s).
 5. Messergebnis ablesen.

Berechnung: Nitritgehalt [mg/L] = Messergebnis QUANTOFIX® Relax [mg/L] × 2

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

Auf dem QUANTOFIX® Relax bestimmte Messergebnisse für dotierte Buttermilchproben:

Probe	dotierte Menge [mg/L]	auf dem Display angezeigte Menge [mg/L]	entspricht berechneter Menge [mg/L]	Wiederfindungs- rate [%]
1	1	0,6	1,2	120
1	4	1,8	3,6	90
1	10	4,7	9,4	94
1	20	10,3	20,6	103
1	40	18,8	37,6	94
2	1	0,5	1,0	100
2	4	1,9	3,8	95
2	10	4,6	9,2	92
2	20	9,7	19,4	97
2	40	20,5	41,0	103