

Nota de aplicación

Determinación del nitrito en la leche cuajada

Resumen	
Parámetro	Nitrito
Prueba	QUANTOFIX® Nitrito 25 (REF 91367)
Generalidades	La determinación del nitrito en productos lácteos es necesaria para que las lecherías detecten contenidos indeseables de nitrito y, en caso necesario, los eliminen. Para obtener resultados correctos con la tira reactiva QUANTOFIX® Nitrito 25, recomendamos un método de medición adaptado para las mediciones en suero de leche.



Preparación de muestras, realización y cálculo del resultado

Realización

Diluir la muestra que se va a analizar en una proporción 1:1 con agua desionizada.

Evaluación Muestras líquidas

- Evaluación visual
1. Sumergir la tira reactiva en la muestra durante 1 segundo.
 2. Sacudir el exceso de líquido.
 3. Esperar 60 segundos.
 4. Comparar la tira reactiva con la escala de colores.

Cálculo: Contenido de nitritos [mg/L] = valor leído en la escala de colores [mg/L] × 2

- En el QUANTOFIX® Relax (versión 3)
1. Seleccione el método NO2 25.
 2. Sumergir la tira reactiva en la muestra durante 1 segundo.
 3. Sacudir el exceso de líquido.
 4. Colocar la tira reactiva en el soporte para tiras reactivas (con un tiempo de reacción de 60 segundos activado).
 5. Leer el resultado de la medición.

Cálculo: Contenido de nitrito [mg/L] = resultado de la medición QUANTOFIX® Relax [mg/L] × 2

Contacto

Si tiene alguna pregunta, no dude en ponerse en contacto con nosotros:

Servicio técnico y atención al cliente	Teléfono	+49 24 21 969-333
	E-mail	support@mn-net.com
Aceptación de pedidos	Teléfono	+49 2421 969-0
	E-mail	info@mn-net.com

Resultados de medición específicos para muestras de suero de leche dopado en el **QUANTOFIX® Relax**:

Muestra	Cantidad dosificada [mg/L]	Cantidad mostrada en la pantalla [mg/L]	Corresponde a la cantidad calculada [mg/L]	Índice de recuperación [%]
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