

Applikation

Version 1

Bestimmung von Nitrat in Buttermilch

Übersicht	
Parameter	Nitrat
Test	QUANTOFIX® Nitrat 250 (REF 91366)
Allgemein	Die Nitrat-Bestimmung in Milchprodukten ist für Molkereien notwendig, um unerwünschte Nitratgehalte zu erkennen und gegebenenfalls zu entfernen. Um korrekte Ergebnisse mit dem Teststreifen QUANTOFIX® Nitrat 250 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	
Visuelle Auswertung	1. Teststreifen 3 s in verdünnte Probe eintauchen. 2. Flüssigkeitsüberschuss abschütteln. 3. 120 s warten. 4. Teststreifen mit Farbskala vergleichen und Messergebnis berechnen. Berechnung: Nitratgehalt [mg/L] = abgelesener Farbskalenwert [mg/L] × 2
Auf dem QUANTOFIX® Relax (Version 3)	1. Methode NO₃ 250 wählen. 2. Teststreifen 3 s in verdünnte Probe eintauchen. 3. Flüssigkeitsüberschuss abschütteln. 4. 60 s warten. 5. Teststreifen auf den Teststreifenhalter auflegen (mit eingeschalteter Reaktionszeit von 60 s). 6. Messergebnis ablesen und berechnen. Berechnung: Nitratgehalt [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 bestimmten Messergebnisse für dotierte Buttermilchproben:

Probe	dotierte Menge [mg/L]	auf dem Display angezeigte Menge [mg/L]	entspricht berechneter Menge [mg/L]	Wiederfindungs- rate [%]
1	20	10	20	100
1	100	50	100	100
1	200	101	202	101
1	400	199	398	100
2	20	12	24	120
2	100	49	98	98
2	200	96	196	98
2	400	183	366	92