

Note d'application

Version 1

Détermination des nitrates dans le babeurre

Aperçu	
Paramètre	Nitrate
Test	QUANTOFIX® Nitrate 250 (REF 91366)
Généralités	La détermination des nitrates dans les produits laitiers est nécessaire pour les laiteries afin de détecter et, si nécessaire, éliminer des taux indésirables de nitrate. Afin d'obtenir des résultats corrects avec la languette QUANTOFIX® Nitrate 250, nous recommandons une méthode adaptée pour les mesures dans le babeurre.



Préparation de l'échantillon, réalisation et calcul du résultat

Mise en œuvre	
	Diluer l'échantillon à analyser 1:1 avec de l'eau distillée.
Évaluation	
Évaluation visuelle	1. Plonger la languette dans l'échantillon pendant 3 s. 2. Secouer pour éliminer l'excès de liquide. 3. Attendre 120 s. 4. Comparer à l'échelle colorimétrique et recalculer le résultat.
Calcul : teneur en nitrates [mg/L] = valeur mesurée sur l'échelle colorimétrique [mg/L] × 2	
Sur le QUANTOFIX® Relax (version 3 uniquement)	1. Sélectionner la méthode NO₃ 250. 2. Plonger la languette dans l'échantillon pendant 3 s. 3. Secouer pour éliminer l'excès de liquide. 4. Attendre 60 s. 5. Placer la languette sur le support prévu à cet effet (avec le temps de réaction de 60 s activé). 6. lire les résultats du test une fois le temps de réaction écoulé et recalculer le résultat.
Calcul : teneur en nitrates [mg/L] = résultat de la mesure sur QUANTOFIX® Relax [mg/L] × 2	

Résultats de mesure pour des échantillons de babeurre « dopés » déterminés à l'aide du QUANTOFIX® Relax :

Échantillon	Quantité ajoutée [mg/L]	Valeur affichée sur l'écran [mg/L]	Quantité calculée correspondante [mg/L]	Taux de recouvrement [%]
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

Contact

Si vous avez d'autres questions, n'hésitez pas à nous contacter :

Support technique

tel.:

03 88 68 22 68

Commandes

e-mail:

Sales-fr@mn-net.com