

Note d'application

Détermination des nitrates dans le lactosérum et la poudre de lactosérum

Aperçu	
Paramètre	Nitrate
Test	QUANTOFIX® Nitrate 250 (REF 91366)
Généralités	<p>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 de test QUANTOFIX® Nitrate 250, nous recommandons une méthode adaptée pour les mesures dans le lactosérum et la poudre de lactosérum</p> <p>Ces méthodes permettent d'obtenir des résultats de mesure fiables de la teneur en nitrates dans les produits laitiers, en concordance avec la méthode de référence (méthode au xylénol).</p>



Préparation de l'échantillon, réalisation et calcul du résultat

Mise en œuvre	Échantillon liquide	Échantillon en poudre
	Ajuster l'échantillon à analyser à une teneur en matière sèche d'environ 6%.	Préparer une solution aqueuse à 6 % avec l'échantillon à analyser.
Évaluation		
Évaluation visuelle	<ol style="list-style-type: none"> Plonger la languette dans l'échantillon pendant 3 s. Secouer pour éliminer l'excès de liquide. Attendre 60 s. Comparer à l'échelle colorimétrique et recalculer le résultat. <p>Calcul : teneur en nitrates [mg/L] = valeur mesurée sur l'échelle colorimétrique [mg/L] × 1,1</p>	<ol style="list-style-type: none"> Plonger la languette dans l'échantillon pendant 3 s. Secouer pour éliminer l'excès de liquide. Attendre 60 s. Comparer à l'échelle colorimétrique et recalculer le résultat.
Sur le QUANTOFIX® Relax (version 3)	<ol style="list-style-type: none"> Sélectionner la méthode NO₃ 250. Plonger la languette dans l'échantillon pendant 3 s. Secouer pour éliminer l'excès de liquide. Placer la languette sur le support prévu à cet effet (avec le temps de réaction de 60 s activé). lire les résultats du test une fois le temps de réaction écoulé et recalculer le résultat. <p>Calcul : teneur en nitrates [mg/L] = résultat de la mesure sur QUANTOFIX® Relax [mg/L] × 1,1</p>	<ol style="list-style-type: none"> Sélectionner la méthode NO₃ 250. Plonger la languette dans l'échantillon pendant 3 s. Secouer pour éliminer l'excès de liquide. Placer la languette sur le support prévu à cet effet (avec le temps de réaction de 60 s activé). lire les résultats du test une fois le temps de réaction écoulé.

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

Échan- tillon	Quantité ajoutée [mg/L]	Valeur affichée sur l'écran [mg/L]	Quantité calculée correspondante [mg/L]	Taux de recouvrement [%]
1	50	45	50	100
2	50	51	56	112
3	5	5	6	120
4	7.5	6	7	93
5	8.8	10	11	125

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

Échan- tillon	Quantité ajoutée [mg/L]	Valeur affichée sur l'écran [mg/L]	Taux de recouvrement [%]
1	0	<4	-
1	5.0	4	80
1	30	30	100
1	60	56	93
1	120	123	103
1	150	152	101
1	180	182	101
1	210	214	98
1	250	>250	-
2	0	<4	-
2	50	51	102
3	0	<4	-
3	50	47	94

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