

Applikation

Bestimmung von Nitrit in Fleisch

Übersicht

Parameter	Nitrit
Test	QUANTOFIX® Nitrit (REF 91311)
Allgemeine Informationen	<p>Nitrit wird verarbeiteten Lebensmitteln als Konservierungsmittel zugesetzt. Darüber hinaus tragen Nitrite zur charakteristischen rosa Färbung und zum Geschmack von gepökeltem Fleisch bei. Ein zu hoher Gehalt kann jedoch den Geschmack und das Aussehen des Fleisches beeinträchtigen und aufgrund der Toxizität von Nitrit die Akzeptanz beim Verbraucher sowie die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen.</p> <p>Um mit den QUANTOFIX® Nitrit-Teststreifen korrekte Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir für Flüssigkeits- und Pulverproben eine modifizierte Messmethode.</p>



Probenvorbereitung, Durchführung und Berechnung der Ergebnisse

Probenvorbereitung

- 10 g einer Fleischprobe zerkleinern.
- 5 g des zerkleinerten Fleisches in einen Mixer geben und 8 ml 1N Natriumacetatlösung (13,6 g Natriumacetat in 100 ml destilliertem Wasser) hinzufügen.
- 1 min lang mixen..
- Durch einen weichen Filter (z. B. MN 617) filtern und dabei gegebenenfalls leicht andrücken, um etwas Filtrat zu erhalten.

Analyse

- Das Filtrat gemäß der Vorschriften auf der Produktverpackung analysieren.

Auswertung

Die Nitritkonzentration muss den Vorgaben für das jeweilige Fleischprodukt entsprechen.

Reagenzien

- QUANTOFIX Nitrit, REF 91311
- 1N Natriumacetat-Lösung (13,6 g Natriumacetat in 100 mL Wasser)
- Filterpapier MN 617 (zum Beispiel Faltenfilter, 15 cm: REF 534007)

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