



нское унитарное предприятие
«Практический центр гигиены»



Виртуальная выставка научных разработок
«Гигиеническая безопасность»

КОНСЕРВАНТЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

МВИ МН 6323-2020 «Массовая концентрация консервантов в пищевой продукции. Методика выполнения измерений методом высокоэффективной жидкостной хроматографии»



ПРЕИМУЩЕСТВА МЕТОДИКИ:

- одновременное определение 11 наиболее распространенных консервантов в косметической продукции;
- простота пробоподготовки и осуществления анализа;
- низкий предел количественного определения (10 мг/кг) для каждого консерванта;
- широкий диапазон измерения массовых долей салициловой кислоты, парагидроксibenзойной кислоты и ее сложных эфиров – парабенов: от 10,0 до 1000,0 мг/кг массовых долей сорбиновой кислоты, бензойной кислоты: от 10,0 до 3000,0 мг/кг;
- методика МВИ.МН 6323-2020 прошла метрологическую аттестацию и утверждена в установленном порядке, свидетельство об аттестации № 1273/2020 от 08.12.2020.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:

- желе, покрывающее мясные продукты (вареные, соленые, вяленые), паштеты;
- сухие завтраки (закуски) на основе злаковых и картофеля, покрытые орехами;
- сахаристые кондитерские изделия, конфеты, шоколад с начинкой;
- вяленые мясные продукты (поверхностная обработка).

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КОНСЕРВАНТОВ:

высокоэффективная жидкостная хроматография с диодно-матричным детектированием (ВЭЖХ-ДМД)

СУЩНОСТЬ МЕТОДА:

пробоподготовка:

проведении экстракции аналитов из пищевой матрицы метанолом, очистке экстрактов, центрифугировании, декантации

инструментальный анализ:

и инструментальном анализе методом ВЭЖХ с диодно-матричным детектированием, одновременном количественном определении аналитов.

РАЗРАБОТАННЫЕ УСЛОВИЯ АНАЛИЗА ПОЗВОЛЯЮТ:



достичь максимального извлечения аналитов из образцов пищевой продукции



достичь хроматографического разделения всех анализируемых консервантов



определять указанные консерванты в разнообразной пищевой продукции сложного состава

Республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр гигиены»



Виртуальная выставка научных разработок «Гигиеническая безопасность»



220012, г. Минск,
ул. Академическая, 8
Факс: +375 17 272-33-45



rspch@rspch.by
edu@rspch.by



www.rspch.by
www.certificate.by

Научно-организационный отдел

+375 17 310 72 91

Международный образовательный центр МОЦНА

+375 17 399 87 24

Подробную информацию можно
получить у разработчиков:

Лаборатория химии пищевых продуктов

тел. + 375 17 379-13-80
chf@rspch.by

НАШИ УСЛУГИ:

**Испытания пищевой продукции для сертификации, в том числе
специализированного сырья.**

Уникальные испытания пищевой продукции более чем по 30 показателям:

аминокислотный состав;
витамины в том числе: К, В6, В12;
холин, биотин, лютеин, пантотеновая кислота;
фолиевая кислота; индивидуальные сахара;
олигосахара; фикотоксины; лактулоза;
клетчатка; грубые и пищевые волокна;
синтетические красители (17 наименований);
осмоляльность; сукралоза;
глутаминовая кислота; парабены



**Информация о всех разработках
Центра доступна по ссылке:**
<https://rspch.by/ru/DevelopedDocuments>