

АНАЛИЗ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Зачастую специалисты аналитических лабораторий сталкиваются с рядом трудностей при расширении области аккредитации. Это связано с большим количеством проб и сложным многоступенчатым процессом подготовки образцов к анализу.

Мы предлагаем вашему вниманию комплекс оборудования для автоматизации пробоподготовки, которое позволяет существенно снизить временные и трудозатраты персонала лабораторий. В качестве примера можно рассмотреть МУ А-1/092 «**Методические указания по определению 3-МХПД и глицидола в жиросодержащей пищевой продукции методом газожидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием**» (ФР.1.31.2023.46337).

В частности в п. 5 методики «Средства измерений, вспомогательное оборудование, реактивы и материалы» содержится информация об использовании фарфоровой ступки с пестиком по ГОСТ 9147 для растирания навески.

С учетом всех требований как самой методики, так и внутренней системы менеджмента качества лаборатории, для выполнения серии измерений, состоящей из 10 проб, необходима последовательная подготовка к анализу 25 навесок пробы (5 навесок - на градуировку и 20 - на 10 проб по 2 параллели).

При этом очень высок риск перекрестного загрязнения как навесок пробы, так и материала фарфоровой ступки аналитическим стандартом. Ступки необходимо тщательно мыть и высушивать, что будет отнимать много времени у специалистов лаборатории.

Для исключения любой возможности перекрестной контаминации при выполнении подготовки проб по МУ А-1/092, предлагаем использовать **Вертикальный осциллятор/гомогенизатор V20 производства компании RayKol**.

V20 позволяет производить обезвоживание и гомогенизацию проб не в фарфоровых ступках, а в полипропиленовых пробирках объемом 50 см³, в которые, согласно методике проба переносится после растирания. Вертикальный осциллятор **V20** одновременно растирает до 20 проб в пробирках 50 см³, что существенно сокращает время подготовки проб.

Схема подготовки проб согласно п. 11.1 МУ А-1/092



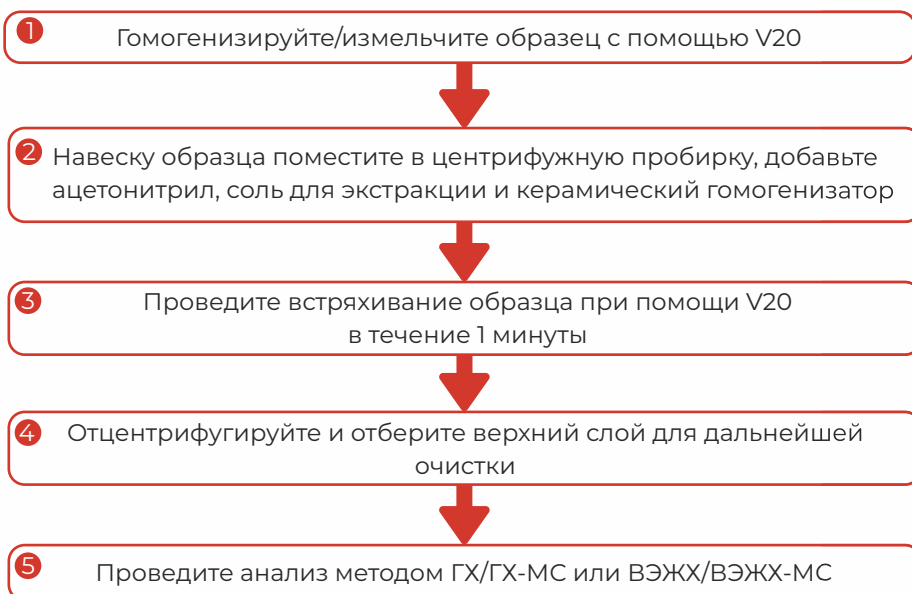
Особенности вертикального осциллятора/гомогенизатора V-20



■ V-20

Параметр	Значение
Диапазон вертикальных колебаний	до 1800
Максимальная амплитуда	32 мм
Вместимость	20x50 мл 38x15 мл 10x100 мл 54x2 мл 4x96-лун. планшет
Максимальное количество ступеней при использовании градиентного метода	4
Максимальное количество циклов	20
Максимальный промежуток между циклами	60 мин
Управление	7-дюймовый встроенный сенсорный экран

Схема использования V20 для анализа вредных веществ в пищевых продуктах по методу QuEChERS



● Москва
 ● Екатеринбург
 ● Новосибирск

+7 (800) 250-34-64
www.element-msc.ru
info@element-msc.ru