

DATA BULLETIN

Proteinbestimmung in einer Vielfalt von Lebensmitteln

Europäisches Recht schreibt genau vor, wie die Kennzeichnung von in der Europäischen Union verkauften Lebensmitteln auszusehen hat. Neben einer Zutatenliste, Informationen zu den Lagerbedingungen, Herkunftsort und Verfallsdatum benötigen alle Lebensmittelprodukte eine Nährwertkennzeichnung. Eine der obligatorischen Angaben ist der Proteingehalt des Produkts. Der Proteingehalt verschiedenster Lebensmittel kann mit Hilfe der rapid MAX N exceed analysiert werden.

Eine Reihe unterschiedliche Lebensmittel wurde mit der rapid MAX N exceed analysiert. Alle Proben wurden homogenisiert und fünf Mal mithilfe ein Standardmethode analysiert. Der mittlere Proteingehalt und die absolute Standardabweichung der Messungen sind unten dargestellt.

PROBE	EINWAAGE	METHODE	PROTEIN-FAKTOR	PROTEIN [%]
Kochschinken	500 mg	sausage	6.25	21.1 ± 0.10
Griebenschmalz	250 mg	sausage	6.25	3.42 ± 0.25
Blutwurst	450 mg	sausage	6.25	13.1 ± 0.08
Rosmarinkracker	500 mg	plant	6.25	41.6 ± 0.16
Eiscreme	1000 mg	ice cream	6.38	2.91 ± 0.02
Zampane (gefüllter Schweinsfuß)	500 mg	sausage	6.25	21.0 ± 0.20
Hähnchenbrustfilet	650 mg	meat	6.25	18.9 ± 0.28
Klöße mit Gemüse	600 mg	cereals	6.25	1.49 ± 0.04
Landbrötchen	500 mg	cereals	6.25	9.12 ± 0.09

Der rapid MAX N exceed ist das Gerät der Wahl für die Routineanalyse des Proteingehalts in verschiedenen Lebensmitteln. Das Messgerät bietet die schnellste N/Proteinbestimmung mit außerordentlich geringen Wartungseingriffen, was einen hohen Probendurchsatz erlaubt, ideal für Anwendungen in der industriellen Qualitätskontrolle.

GERÄT:

rapid MAX N exceed

DETAILS:

Trägergas: Helium

Probe: 250-1000 mg Lebensmittel



Elementar Analysensysteme GmbH

Elementar-Straße 1

63505 Langenselbold (Germany)

phone: +49 (0) 6184 9393-0

info@elementar.de | www.elementar.de

