

## Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń powstających podczas obróbki termicznej żywności

### A. Przygotowanie próbki:

1. Reprezentatywną próbkę badanego produktu spożywczego odpowiednio rozdrobnić (zetrzeć na tarce, posiekać, utrzeć w moździerzu, zemleć na młynku).
2. Odważyć  $1,5 \pm 0,01$  g próbki do plastikowych, zamykanych probówek typu Falcon o pojemności 50 ml. Dodać 5 ml wody.
3. Dodać 15 ml acetonitrylu. Wytrząsać energicznie przez około 1 min.
4. Dodać: 1,5 g NaCl i 6 g  $MgSO_4$ . Wytrząsać silnie jeszcze przez około 1 min.
5. Odwirować przez około 15 min w temp.  $4^\circ C$  przy szybkości około 3000 obr/min.
6. Z klarownego roztworu pobrać 6 ml (pipetą) do zamykanych plastikowych probówek typu Falcon o pojemności 15 ml.
7. Dodać 230 mg PSA i 450 mg  $C_{18}$  oraz 1,3 g  $MgSO_4$ . Wytrząsnąć przez około 30 s.
8. Odwirować przez około 15 min w temp  $4^\circ C$  przy szybkości około 3000 obr/min.
9. Z klarownego roztworu pobrać 2 ml do plastikowych probówek o pojemności 4 ml (1 próbka = 3 probówki; 3 x 2 ml)

### B. Opracowanie wyników:

1. Z podanych wyników cząstkowych obliczyć wartość średnią oraz porównać otrzymane wyniki z dopuszczalnymi wartościami (jeśli istnieją).
2. Korzystając z dostępnych danych literaturowych (dopuszczalne dzienne spożycie) oszacować jaką ilość danego produktu spożywczego należy spożywać nie powodując ryzyka zagrożenia zdrowia.