



ОПРЕДЕЛЕНИЕ МЕЛАМИНА В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И СЫРЬЕ ДЛЯ ИХ ПРОИЗВОДСТВА

Методика М 04-54-2008

(Издание 2012 г.)

ВВЕДЕНИЕ

В сентябре 2008 г. достоянием широкой общественности стали факты загрязнения **меламином** различных видов пищевых продуктов (молоко, детские молочные смеси, йогурты, конфеты, шоколад, чайные напитки). Было отмечено, что недобросовестные производители добавляли меламин в продукты питания и корма для животных для имитации высокого содержания белка – одного из важнейших показателей качества продукции, определяющих ее пищевую ценность. Классическим и до сих пор единственным общепризнанным арбитражным методом определения белка является метод Кьельдаля (метод определения общего азота по Кьельдалю). Небольшая молекула меламина на две трети состоит из азота, поэтому даже незначительная примесь этого химического соединения способна создать иллюзию высокой питательной ценности продукта или корма.

С 1 октября 2008 г. на территории Российской Федерации утверждено и с 1 ноября 2008 г. вступило в силу «Дополнение № 11 к СанПиН 2.3.2.1078-01», согласно которому **не допускается наличие меламина в молоке и молочных продуктах (допустимый уровень – менее 1 мг/кг).**

Группа компаний «ЛЮМЭКС» разработала и аттестовала «Методику выполнения измерений массовой доли меламина в пищевых продуктах и сырье для их производства методом ВЭЖХ со спектрофотометрическим детектированием с использованием жидкостного хроматографа «ЛЮМАХРОМ®».

МЕТОД ИЗМЕРЕНИЙ

Метод измерений основан на извлечении меламина водой (не требуется для жидких проб), осаждении белков раствором уксусной кислоты и определении меламина методом обращенно-фазовой ион-парной ВЭЖХ с использованием жидкостного хроматографа «ЛЮМАХРОМ®» со спектрофото-метрическим детектором при длине волны 220 нм.

Ориентировочное время пробоподготовки – 15 минут.

Время хроматографического анализа – 20 минут.

ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ

Диапазон измеряемых массовых долей меламина составляет **0,5–5000 мг/кг.**

ОБОРУДОВАНИЕ И РЕАКТИВЫ ДЛЯ АНАЛИЗА

При выполнении измерений применяются следующие оборудование и реактивы:

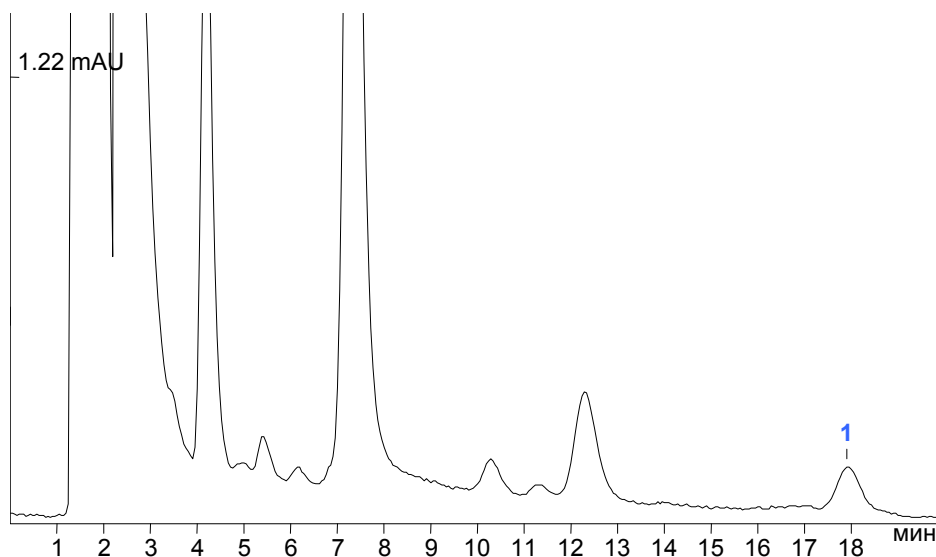
- жидкостный хроматограф «ЛЮМАХРОМ®» со спектрофотометрическим детектором (220 нм);
- хроматографическая колонка с предколонкой, заполненные обращенно-фазовым сорбентом, например, «Кромасил® С18»;
- устройство для перемешивания проб;
- центрифуга с числом оборотов не менее 5000 об/мин или аналогичная;
- ацетонитрил для жидкостной хроматографии, ос.ч.;
- меламин, имп., содержание основного вещества >99%;
- натриевая соль декансульфоновой кислоты, имп.;
- кислота уксусная ледяная, ос.ч.;
- кислота хлорная, ч.д.а. или ч.;
- натрия гидроксид, х.ч.

Сбор, обработку и вывод данных осуществляют с помощью персонального компьютера с операционной системой не ниже «Windows® 2000/XP», на котором установлена программа сбора и обработки хроматографических данных «МультиХром® для Windows®».

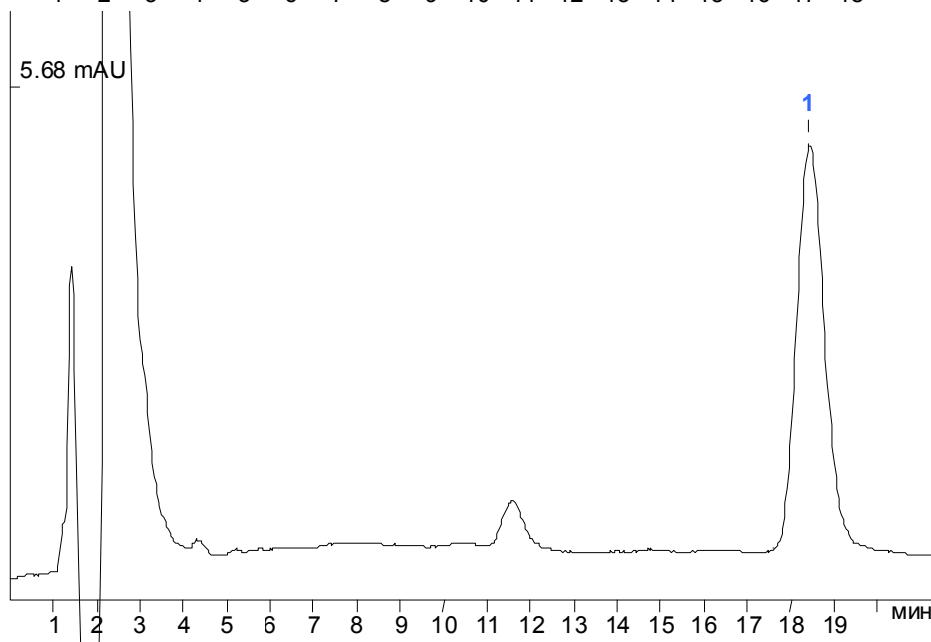


ПРИМЕРЫ АНАЛИЗА

Проба: молоко с добавкой
меламина (введено 0,6 мг/кг)
Найдено:
1 – меламина (0,6 мг/кг)



Проба: мука
Найдено:
1 – меламина (590 мг/кг)
(экстракт пробы разбавлен
в 10 раз)



УСЛОВИЯ ХРОМАТОГРАФИЧЕСКОГО АНАЛИЗА

Колонка: «Кромасил® С18» (150x2,1 мм, 5 мкм)

Элюент: ацетонитрил / ацетатный буфер с ион-парной добавкой, 200 мкл/мин

Объем дозируемой пробы: 10 мкл

Детектирование: спектрофотометрическое (220 нм)

Вся информация в настоящей листовке является справочной. По вопросу получения более подробной информации следует обращаться к разработчику методики – Группе компаний «ЛЮМЭКС».

Центральный офис «ЛЮМЭКС»: 192029, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 70, корп. 2.
Тел. (812) 718-53-90 Факс: (812) 718-68-65 E-mail: methodists@lumex.ru

Почтовый адрес: 190000, г. Санкт-Петербург, ВОХ 1234