

Визначення нітратів у ранніх овочах та зелені

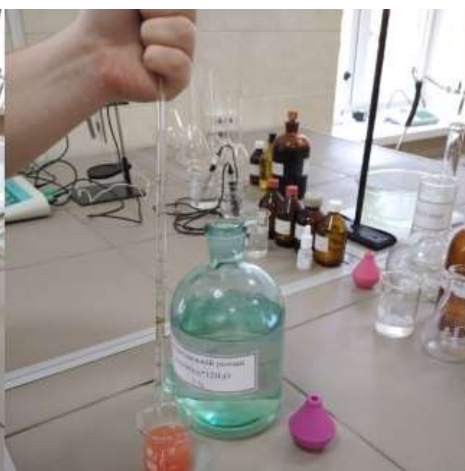
З настанням весни на ринку та в супермаркетах з'являється все більше ранніх овочів, ягід і фруктів. Вживаючи їх, ми отримуємо весняні вітаміни. Проте не слід забувати про нітрати. В ранніх овочах часто завищений рівень цих речовин. Нітрати токсичні, тому шкідливі для організму людини, оскільки у травному тракті вони частково відновлюються до нітритів (більш токсичних) і при надходженні в кров можуть спричинити метгемоглобінемію, а також пригнічення активності ферментних систем, що беруть участь у процесах тканинного дихання. Безпечною добовою дозою нітратів, яку можна спожити разом із харчовими продуктами, є 320 мг.

Наша лабораторія акредитована для надання послуг з визначення нітратів у рослинній продукції на комерційній основі. Співробітники лабораторії зробили аналіз ранніх овочів і зелені, куплених на ринку та у супермаркеті, згідно із ДСТУ 4948:2008 «Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення нітратів».





Підготовка до аналізу (подрібнення та зважування зразків)



Готування зразків до випробування (додавання екстрагувального розчину)



Вимірювання вмісту нітратів у досліджуваних зразках

Результати аналізу досліджених зразків овочів і зелені

1. Огірки:
 - із супермаркету – 40,2 мг/кг;
 - із ринку – 37,8 мг/кг.
2. Помідори:
 - із супермаркету – 7,20 мг/кг;
 - із ринку – 13,3 мг/кг.
3. Кріп:
 - із супермаркету – 28,6 мг/кг;
 - із ринку – 34,8 мг/кг.

Отже, в цих овочах і зелені вміст нітратів не перевищує норми.

