

# OBSAH

<b>1</b>	<b>Zásady práce v laboratoři</b>	<b>4</b>
1.1	Bezpečnost práce v laboratoři	4
1.2	Vedení laboratorních záznamů	7
<b>2</b>	<b>Fyzikálně-chemické parametry masa</b>	<b>8</b>
2.1	Stanovení kyseliny mléčné	8
2.2	Stanovení pH elektrometricky	11
2.3	Stanovení hydroxyprolinu	13
2.4	Stanovení histaminu v rybách	16
2.5	Stanovení amoniaku pomocí iontově selektivní elektrody	18
2.6	Stanovení amoniaku spektrofotometricky	20
2.7	Extrakce polycyklických aromatických uhlovodíků z rybí svaloviny metodou QuEChERS (Quick, Easy, Cheap, Effective, Rugged, Safe)	22
<b>3</b>	<b>Fyzikálně-chemické parametry masných výrobků</b>	<b>24</b>
3.1	Stanovení dusitanů	24
3.2	Potenciometrické stanovení chloridů z popela	26
3.3	Stanovení obsahu volného tuku (ČSN ISO 1444)	28
<b>4</b>	<b>Fyzikálně – chemické parametry mléka</b>	<b>30</b>
4.1	Stanovení pH (ČSN 57 0530)	30
4.2	Stanovení titrační kyselosti podle Soxhlet-Henkela (rozhodčí metoda) (ČSN 57 0530)	31
4.3	Stanovení laktózy polarimetricky (rozhodčí metoda podle ČSN 57 0530)	32
4.4	Stanovení vápníku komplexonem (provozní metoda podle ČSN 57 0530)	34
4.5	Stanovení chloridových iontů (rozhodčí metoda podle ČSN 57 0530)	36
4.6	Stanovení bílkovin pomocí SDS PAGE (elektroforéza na polyakrylamidovém gelu s přidavkem dodecyl sulfátu sodného)	37
4.7	Extrakce na pevné fázi (SPE) tetracyklinových antibiotik	41
<b>5</b>	<b>Fyzikálně-chemické parametry mléčných výrobků</b>	<b>43</b>
5.1	Stanovení pH (ČSN 57 0530)	43
5.2	Stanovení titrační kyselosti podle Soxhlet-Henkela (rozhodčí metoda) (ČSN 57 0530; ČSN 57 0107)	44
5.3	Stanovení chloridu sodného v sýrech rozhodčí metoda (ČSN 57 0107)	47
5.4	Extrakce tukové složky pomocí onePSE extraktoru	49
5.5	Stanovení cholesterolu v mléce a mléčných výrobcích metodou HPLC	51
<b>6</b>	<b>Fyzikálně-chemické parametry vajec</b>	<b>54</b>
6.1	Stanovení cholesterolu enzymovou metodou	54
<b>7</b>	<b>Fyzikálně-chemické parametry medu</b>	<b>56</b>
7.1	Stanovení hydroxymethylfurfuralu podle Winklera	57
7.2	Stanovení obsahu vody refraktometricky	60
7.3	Stanovení elektrické vodivosti	62
7.4	Stanovení titrační kyselosti	63
7.5	Důkaz porušení medu škrobovým sirupem, škrobovým cukrem a sladovými výtažky (Fieheho reakce II)	64
7.6	Stanovení aktivity diastázy v medu enzymovou metodou	65
<b>8</b>	<b>Literatura</b>	<b>68</b>