

DIN EN 14177:2004-03 (D)

Lebensmittel - Bestimmung von Patulin in klarem und trübem Apfelsaft und Apfelpüree - HPLC-Verfahren mit Reinigung durch Flüssig/Flüssig-Verteilung; Deutsche Fassung EN 14177:2003

Inhalt	Seite
Vorwort	3
1 Anwendungsbereich	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Kurzbeschreibung	4
4 Chemikalien	4
4.1 Allgemeines	4
4.2 Natriumcarbonatlösung	4
4.3 Eisessig	4
4.4 Natriumsulfat	4
4.5 Wasser	4
4.6 Ethanol	4
4.7 Ethylacetat	4
4.8 Perchlorsäure	5
4.9 Acetonitril	5
4.10 Endogalacturonase Enzymlösung	5
4.11 Mobile Phase für die HPLC	5
4.12 Patulin-Stammlösung	5
4.13 Patulin-Standardlösung	5
4.14 Patulin-Standardlösung für die Kalibrierung	6
5 Geräte und Hilfsmittel	6
5.1 Allgemeines	6
5.2 Kolbenhubpipetten	6
5.3 Analysenwaage	6
5.4 UV-Spektralphotometer	6
5.5 Quarzküvetten	6
5.6 Zentrifuge	6
5.7 Zentrifugengefäße	6
5.8 Rotationsverdampfer	6
5.9 Filterpapier	6
5.10 Einwegspritzenfilter	6
5.11 HPLC-Gerät	6
5.12 Rundkolben	7
6 Durchführung	7
6.1 Probenvorbereitung	7
6.2 Extraktion des Patulins	7
6.3 Entfernen störender saurer Bestandteile	7
6.4 Herstellen der Probenmesslösung	8
7 Zusatzversuche	8
7.1 Klarer Apfelsaft	8
7.2 Trüber Apfelsaft und Apfelpüree	8
7.3 Apfelpüree	8

8	HPLC-Messung	8
8.1	Kalibrierkurve	8
8.2	HPLC-Arbeitsbedingungen	9
9	Berechnung	9
10	Präzision	10
10.1	Allgemeines	10
10.2	Wiederholgrenze	10
10.3	Vergleichgrenze	10
11	Untersuchungsbericht	11
Anhang A (informativ) Präzisionsdaten		12
Literaturhinweise		14