

Questa istruzione descrive le procedure da seguire per estrarre la matrice grassa da vari tipi di campioni. Il grasso estratto può essere analizzato con i kit analitici CDR, come: acidità (FFA), perossidi, p- anisidina, saponi.

GRASSI SOLIDI

Grassi solidi a temperatura ambiente devono essere sciolti mediante riscaldamento prima di poter essere analizzati.

Il campione deve essere prelevato quando il grasso è ben sciolto e ancora caldo.

PANNA

Per estrarre i grassi da campioni liquidi come panna:

- Pesare in una provetta da centrifuga circa 5 gr. del campione.
- Aggiungere circa 1 g di solfato di sodio anidro.
- Tappare la provetta, mescolare bene e centrifugare per 5 minuti.
- Trasferire il grasso con una spatola in un nuovo flacone e sciogliere a bagnomaria.

Attenzione: è possibile usare una maggiore quantità di campione, rispettando le proporzioni col solfato di sodio (es. 50 gr di panna + 10 gr di solfato di sodio).

BURRO, MARGARINA, GRASSI SEMILAVORATI

Per estrarre i grassi da campioni solidi come il burro:

- Pesare in una provetta da centrifuga circa 5 gr. del campione e sciogliere a bagnomaria.
- Aggiungere circa 1 g di solfato di sodio anidro
- Chiudere la provetta, mescolare bene e centrifugare per 5 minuti.
- prelevare il grasso direttamente con la pipetta per l'analisi.

Attenzione: è possibile usare una maggiore quantità di campione, rispettando le proporzioni col solfato di sodio (es. 50 gr di burro + 10 gr di solfato di sodio).

FRUTTA, FRUTTA SECCA, SEMI

Il sistema di estrazione può essere utilizzato su una vasta gamma di alimenti: olive fresche, semi di girasole, frutta secca, come noci, nocciole, arachidi, mandorle, noci del Brasile, senza la necessità di eliminare i gusci. Un'altra applicazione è la spremitura di frutta e verdura, che contengono una certa quantità di olio, in modo da ottenere campioni per le analisi. Il sistema è stato progettato per fornire piccole quantità di campioni che sono sufficienti per eseguire i test con gli strumenti CDR – FoodLab.

- Mettere una piccola quantità di campione (ad esempio 10 - 15 semi di girasole) nel contenitore piccolo.
- Inserire il punzone e mettere il contenitore sotto la vite.
- Ruotare la leva in senso orario.
- Dopo aver schiacciato completamente i semi, attendere qualche secondo per consentire all'olio di salire in superficie.
- Prelevare l'olio con una pipetta (non in dotazione) e trasferirlo in un tubo da centrifuga.
- Centrifugare e utilizzare l'olio estratto per le analisi.

FARINE

Per determinare il valore di perossidi su campioni come farine che contengono una certa quantità di grasso:

- Pesare 1 gr. di farina in una provetta da centrifuga, aggiungere 3 ml di n-propanolo.
- Mescolare la soluzione per circa 30 min. e quindi centrifugare per 1 minuto.
- Prelevare 100µL di soluzione per l'analisi.



PRODOTTO FINITO (CREMA DI NOCCIOLE, SNACK, PRODOTTI DA FORNO)

Triturare il prodotto da analizzare.

Pesare circa 10g di prodotto ed aggiungere 5mL di EXTRAFLUID. Omogeneizzare e trasferire in centrifuga.

Centrifugare ad almeno 4800 rpm per 10 minuti.

Dopo la centrifugazione prelevare l'olio estratto per effettuare l'analisi.

Nel caso in cui l'olio estratto non sia sufficiente per il prelievo aumentare la quantità di campione mantenendo le proporzioni con il volume di EXTRAFLUID.

Es: 15g di campione : 7,5mL di EXTRAFLUID

MAIONESE

Per estrarre i grassi da campioni emulsionati, tipo maionese:

- Pesare in una provetta da centrifuga circa 5 gr. del campione e scaldare a bagnomaria (40°C).
- Aggiungere circa 2 g di polvere estraente (*300595 – KIT DISEMULSIONANTE MAIONESE).
- Chiudere la provetta, mescolare bene e centrifugare per 5 minuti.
- prelevare l'olio affiorante direttamente con la pipetta per l'analisi.

Attenzione: è possibile usare una maggiore quantità di campione, rispettando le proporzioni con la polvere estraente.