

Oznaczanie zawartości białka w słodzie za pomocą analizatora Rapid N Cube

Zawartość białka w słodzie stanowi ważny parametr w ocenie jakości piwa, gdyż ma on wpływ na stabilność piany i możliwości jego składowania.

Aparat	Próbka
Aparat podstawowy: Rapid N Cube lub VarioMAX N	Wielkość: ok. 500 mg srodu
Tryb pracy: N	Konsystencja: stała, przemielona
Urządzenia dodatkowe: waga analityczna o rozdzielczości 0,1 mg, prasa do próbek stałych	Przygotowanie: nie potrzebne

Próbki ok. 500 mg są naważane i zawijane w papier nie zawierający azotu (Rapid N Cube), lub zasypywane bezpośrednio do tygielków stalowych (VarioMAX N). Wszystkie próbki analizowane były 2-krotnie. Wyniki odnoszą się do masy suchej. Do przeliczenia na białko przyjęto faktor białkowy 6,25.

Typ analizatora	Rapid N Cube		VarioMAX N	
	N [%]	Białko [%] (N[%] x 6,25)	N [%]	Białko [%] (N[%] x 6,25)
Słód - 1	1,519 +/-0,022	9,49 +/-0,14	1,493 +/-0,012	9,33 +/-0,07
Słód - 2	2,201 +/-0,031	13,76 +/-0,20	2,227 +/-0,005	13,92 +/-0,03
Słód - 3	2,262 +/-0,005	14,14 +/-0,03	2,275 +/-0,007	14,22 +/-0,04
Słód - 4	2,126 +/-0,043	13,29 +/-0,27	2,138 +/-0,021	13,36 +/-0,13

Uzyskane wyniki oznaczeń wskazują, że zarówno aparat Rapid N Cube jak i VarioMAX znakomicie nadają się do oznaczeń zawartości białka w słodzie.

Wyniki uzyskane na obu aparatach są bardzo zbliżone i wskazują na wysoką dokładność.