

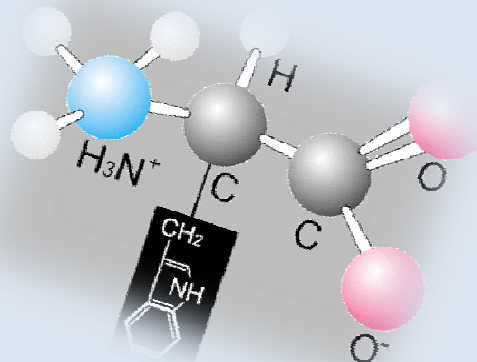
Dr.ssa Liliana Folegatti

Responsabile laboratorio Oli e Grassi

Tel. 02 70649772

e-mail: liliana.folegatti@ssog.it

DETERMINAZIONE DEGLI AMMINOACIDI



L'analisi della composizione in amminoacidi è una tecnica ampiamente utilizzata in vari settori industriali al fine di valutare la composizione chimica e la presenza di eventuali adulterazioni del campione sottoposto a controllo.

La Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi di Milano effettua l'analisi degli amminoacidi su un'ampia tipologia di campioni: alimenti, mangimi, sostanze proteiche vegetali, bevande, prodotti caseari, prodotti per la detergenza (relativamente al contenuto in enzimi).

Gli amminoacidi analizzati includono sia i 20 standard che quelli fisiologici (fino a 40 composti diversi), presenti nel campione in forma libera o dopo idrolisi delle proteine. L'analisi è effettuata mediante un analizzatore automatico che impiega la cromatografia a scambio cationico e la derivatizzazione post-colonna con ninidrina per la separazione e la quantificazione.

Il Laboratorio svolge un servizio di analisi e di ricerca applicata conto terzi, oltre a fornire consulenza alle industrie che lo richiedono.

**Elenco
dettagliato
delle analisi
effettuate dal
laboratorio oli
e grassi**

- Determinazione degli amminoacidi liberi (amminoacidi standard)
- Determinazione degli amminoacidi totali dopo idrolisi (amminoacidi standard)
- Determinazione degli amminoacidi liberi (amminoacidi fisiologici)
- Determinazione degli amminoacidi totali dopo idrolisi (amminoacidi fisiologici)
- Determinazione degli amminoacidi solforati (metionina e cist(e)ina)
- Determinazione del triptofano

