

VERBESSERUNG DER MESSUNGSMETHODE DER HORNSEY-PIGMENTE

A. FROUIN, M. THENOT
SOCIETE OLIDA ET CABY ASSOCIES
FORSCHUNGSABTEILUNG

Zufolge ihrer vorherigen Arbeiten über die Nitrosohaeme, schlagen die Autoren eine Verbesserung der HORNSEY-Methoden vor, die darin besteht, während des Auszuges des Nitrosopigments durch das Glukoso-Delta_Laktomon auf pH 4,2 zu versäuern. Sie schlagen vor, die Säuremenge zu erhöhen, und die Messungen auf 540 nm für die Totalpigmente vorzunehmen. Der Umwandlungsprozentsatz ist dann das Verhältnis der optischen Densität. Diese Verbesserungen vermindern um mehr als 5 mal die Verstreuung der Resultate.

AMELIORATION DE LA METHODE DE MESURE DES PIGMENTS DE HORNSEY

A. FROUIN, M. THENOT
SOCIETE OLIDA ET CABY ASSOCIES
SERVICE DE RECHERCHE

A la suite de leurs travaux antérieurs sur le nitrosohème, les auteurs proposent une amélioration des méthodes de HORNSEY, consistant à acidifier à pH 4,2 par le G D L lors de l'extraction du pigment nitroso. Ils proposent d'augmenter la quantité d'acide et d'effectuer les mesures à 540 nm pour les pigments totaux. Le % de conversion est alors le rapport des D.O. Ces améliorations réduisent de plus de 5 fois la dispersion des résultats.

IMPROVEMENT OF THE PIGMENT MEASUREMENT METHOD OF HORNSEY.

A.FROUIN, M.THENOT

After their previous works on nitrosohème, the authors suggest an improvement of the Hornsey's method, consisting in the acidification to pH 4,2, by G D L when they extract the nitroso-pigment. They suggest to increase the acidic quantity and to make the measures at 540 nm for the total pigments. The conversion percentage is then the ratio of the two D.O. These improvements decrease more than five times the results dispersion.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МЕТОДА ИЗМЕРЕНИЯ ПИГМЕНТОВ ХОРНСЕЯ

А. ФРУЭН, М. ТЕНС
 Ассоциированные фирмы ОЛИДА и КАБИ
 ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ОТДЕЛ

После своих предыдущих работ касательно нитрозогема, авторы предлагают совершенствование методов ХОРНСЕЯ, состоящее в окислении при pH 4,2 глюкозо-д-лактоном при извлечении нитрозо- пигмента. Они предлагают повысить количество кислоты и осуществить измерения при 540 мμ для суммарных пигментов. Процент конверсии тогда в отношении оптической плотности. Эти совершенствования сокращают больше чем в 5 раз разброс результатов.

BIBLIOGRAPHIE

- 1 K. BUNNING, R. HAMM Sur les teneurs en hémoglobine et en myoglobine des muscles squelettiques de porc et de boeuf
Zeitschrift Fur Lebensmittel - Untersuchung und Forschung - 1974 V 155 N 6 p.321-331
- 2 C. CANTONI, M. MACCAPANI Le problème de la coloration des jambons cuits.
Indust.Alimentari 1974 - V 13 - N 102 p.77-89
- 3 H.C. HORNSEY The colour of cooked cured pork
Journ.of Food Agr.7, Aug.1956,p.534-540
- 4 H.C. HORNSEY The colour of cooked cured pork
Journ.of Food Agr.10,feb.1959,p.114-124
- 5 A.FROUIN, J.P.CORDIER Composition du pigment des viandes salées
The XIX th European meeting of meat research institutes
V 4, p.1473-1492
- 6 A.FROUIN,M.THENOT,J.BAZILE Pigment des viandes salées et nitrosamines
I A A - 1974 N 11 p.1425-1432.