

Stanovení dimethylnitrosaminu v pivu a sladu metodou diferenčně pulsní polarografie

Ing. VLADIMÍR PEČENKA, ZDENĚK SÁGNER, Ing. VIKTOR MEJSTRÍK, CSc., Výzkumný ústav organických syntéz Pardubice-Rybitví, oddělení toxikologie

663.41:543.8
663.439.1

ÚVOD

Stanovení stopových koncentrací dimethylnitrosaminu (NDMA) v pivu a sladu je složitý analytický problém. V současné době existuje v republice jediné pracoviště schopné provádět tyto analýzy: oddělení speciálních analýz ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském v Praze. Na tomto pracovišti je od roku 1981 v provozu speciální zařízení pro stanovení nitrosaminů — tzv. TEA detektor (Thermal Energy Analyser, výrobce Thermo Electron Corp., Waltham, USA), připojený na plynový chromatograf. Metoda stopové analýzy nitrosaminů v potravinách detektorem TEA je ve světě nejrozšířenější a postupně vytlačuje ostatní způsoby stanovení. Její výhodou proti ostatním metodám je rychlosť, jednoduchost a spolehlivost stanovení, nevýhodou jsou vysoké investiční náklady: nynější cena kompletu plynový chromatograf-TEA detektor je asi 1 300 000 devizových korun.

Toto sdělení podrobně popisuje polarografickou metodu na stanovení NDMA v pivu a sladu vyvinutou u naší laboratoři, která nevyžaduje nákladné vybavení — cena potřebného zařízení (polarografický analyzátor PA 2 s příslušenstvím, Laboratorní přístroje, Praha) je 48 000 Kčs. Polarografie byla již na stanovení nitrosaminů po-

užita [1, 2, 3], navržené metody však mají pro stopovou analýzu v komplexních směsích zcela nedostatečnou citlivost i selektivitu. Zlepšení citlivosti i selektivity naší metody proti dříve publikovaným bylo dosaženo dokonalým odstraněním látok interferujících při polarografii, použitím diferenčně pulsní polarografie (což je selektivnější a rádově citlivější modifikace klasické polarografie) a optimalizací podmínek při polarografii (silně kyselé prostředí a snížená teplota).

PRINCIP METODY

Analytická metoda záleží v izolaci NDMA ze vzorku piva či sladu složitým postupem do malého objemu zředěné kyseliny sírové, kde je pak stanoven diferenčně pulsní polarografii (DPP) a kvalitativně dokázán fotochemickým rozkladem. Cílem izolace je vedle zkonzentrování přítomného NDMA především odstranění všech látok interferujících při polarografii. Podle charakteru analyzovaného substrátu musí být modifikovány počáteční kroky izolačního postupu. Pro pivo a slad byly vyvinuty tři postupy: postup A pro rozbor piva s obsahem 0 až 5 obj. % alkoholu (tj. pro nealkoholická až 12% piva), postup B pro rozbor vícestupňových piv se

4 až 9 objemovými procenty alkoholu a postup C pro rozbor sladu.

Metoda se skládá z těchto operací:

1. Postupy A a B: destilace vzorku piva a odstranění alkoholu z destilátu odpařením ve formě azeotropu s tetrachlormetanem.

Postup C: extrakce vzorku sladu směsí chloroformu a metanolu v Soxhletově extraktoru, převedení extraktu do vodné fáze odpařením rozpouštědla po přídavku vody a destilace této vodné fáze.

2. Čištění získaného vodného roztoku promytím tetrachlormetanem, extrakcí do dichlormetanu po přidání hydroxidu sodného do koncentrace c (NaOH) = 5 mol/l, promytím extraktu zředěnou kyselinou sírovou o c (H_2SO_4) = 4 mol/l a extrakcí z dichlormetanu do koncentrovanější kyseliny sírové o c (H_2SO_4) = 8 mol/l.

3. Oxidace takto vycistěného vzorku manganistanem draselným v kyslému prostředí.

4. Redukce nadbytečného manganistanu a další čištění vzorku destilací a extrakcí destilátu chloroformem po přídavku hydroxidu sodného do koncentrace c (NaOH) = 5 mol/l.

5. Odpaření extraktu v chloroformu na malý objem a extrakce do velmi malého objemu kyseliny sírové o c (H_2SO_4) = 10 mol/l.

6. Zředění vodou na koncentraci c (H_2SO_4) = 2,5 mol/l a stanovení NDMA pomocí DPP metodou standardního přídavku.

7. Kvalitativní důkaz NDMA zmizením jeho páku při DPP po ozářování světlem vlnové délky 360 nm.

ZPRACOVÁNÍ VZORKU

Analýza vzorků piva (postupy A, resp. B) probíhala takto:

Do 1 litrové destilační baňky bylo předloženo 200 g $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ a 250 ml odpěněného vzorku piva a obsah baňky byl destilován přes sestupný Liebigův chladič. Prvních 50 ml destilátu (resp. 55 ml destilátu při analýze vícetupňového piva — postup B) bylo spolu s 80 ml CCl_4 (resp. 130 ml CCl_4 — postup B) odpařováno v 250 ml destilační baňce připojené k sypané destilační koloně (Berlova sedelka) výšky 50 cm a šířky 2,5 cm při refluxu 4:1. Protože azeotrop CCl_4 — etanol — H_2O se ochlazením rozdělí na organickou fázi a vodně etanolicou fázi, nebylo možno reflux v hlavě kolony oděbírat z vrcholu sloupce kondenzátu (jak je obvyklé), ale byl získáván rozdělením průtoku par do dvou chladičů. Kondenzát z prvního chladiče tvořil reflux, kondenzát z druhého byl sbírána do odměrného válce. Po oddestilování 70 ml destilátu (resp. 130 ml — postup B) byl destilační zbytek protřepán ve 250 ml dělicí nálevce a po rozdělení fází byla spodní organická vrstva vypluštěna. Vodná fáze byla promyta 20 ml CCl_4 a po přidání 40 ml roztoku NaOH [c (NaOH) = 10 mol/l] byla extrahována 2×15 ml CH_2Cl_2 . [Dělení NDMA mezi fázemi při promývání či extrakci je ukončeno dříve než za 30 sekund třepání.] Spojený extrakt byl ve 100 ml dělicí nálevce promyten 10 ml H_2SO_4 [c (H_2SO_4) = 4 mol/l] a kyslá vodná fáze byla reextrahována 30 ml CH_2Cl_2 . Spojené organické fáze, po přídavku 0,1 ml nasyceného roztoku síranu amonného na neutralizaci stržené kyseliny sírové, byly odpařeny na objem 20 ml ve 100 ml destilační baňce připojené k sypané destilační koloně výšky 25 cm a šířky 2,5 cm při refluxu 4:1. Další postup je shodný s postupem C a je uveden za popisem zpracování vzorku sladu.

Analýza vzorku sladu (postup C) probíhala takto: 50 g mletého sladu bylo extrahováno 2 hodiny ve 250 ml Soxhletově extraktoru směsí 250 ml CHCl_3 a 30 ml CH_3OH . Extrakt v 500 ml destilační baňce byl odpařen na objem

40 ml pod sypanou destilační kolonou výšky 50 cm a šířky 2,5 cm při refluxu 4:1. Destilační zbytek byl spojen s 50 ml vody odpařován ve 250 ml destilační baňce na rotační vakuové odparce do vydestilování organické fáze (tlak 35 kPa, teplota lázně 40 °C). Poté bylo přidáno 20 ml n-hexanu a bylo pokračováno v odpařování stejným způsobem. Zbývající vodná fáze v destilační baňce byla po přidání 30 g $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ destilována přes sestupný Liebigův chladič. Prvních 15 ml destilátu (nepočítaje zbytky organické fáze) bylo v 50 ml dělicí nálevce promyto 2×5 ml CCl_4 a vodná fáze byla po přidání 20 ml roztoku NaOH [c (NaOH) = 10 mol/l] extrahována 2×5 ml CH_2Cl_2 . Spojený extrakt byl v 50 ml dělicí nálevce promyten 4 ml H_2SO_4 [c (H_2SO_4) = 4 mol/l] a kyslá vodná fáze byla reextrahována 10 ml CH_2Cl_2 .

Další část popisu platí pro postupy A, B i C:

Vzorek (tj. 20 ml CH_2Cl_2) byl v 50 ml dělicí nálevce zředěn 10 ml n-hexanu a extrahován 2×5 ml H_2SO_4 [c (H_2SO_4) = 8 mol/l]. Spojený extrakt v H_2SO_4 byl ve 250 ml destilační baňce smisen s 5 ml 5% vodného etanolu a 50 ml roztoku KMnO_4 [c (KMnO_4) = 0,2 mol/l]. Pro zachování reprodukovatelnosti čištění vzorku a výtěžku NDMA během oxidace musela být teplota roztoků před smíšením 20–23 °C. Oxidaci alkoholu stoupla asi na 35 °C a postupně klesala asi na 28 °C ve 30 minutě. Přesně po 30 minutách od smíšení s KMnO_4 bylo přidáno 40 ml roztoku FeSO_4 [c (FeSO_4) = 1 mol/l] a 60 g $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ a obsah baňky byl destilován přes sestupný Liebigův chladič. Prvních 30 ml destilátu bylo po smíšení s 30 ml roztoku NaOH [c (NaOH) = 10 mol/l] ve 100 ml dělicí nálevce extrahováno 2×10 ml CHCl_3 . Spojený extrakt byl odpařen na objem 2 ml v 50 ml srdcové baňce připojené k trubicové destilační koloně výšky 60 cm a světlosti 4 mm při refluxu 2:1. Destilační zbytek byl po zředění 1 ml n-hexanu extrahován 0,2 ml H_2SO_4 [c (H_2SO_4) = 10 mol/l] během pětiminutového probublávání vzduchem v extrakční nádobce tvaru zábroušené zkumavky s kónickým dnem, postranním tubusem pro připojení vakua a kapilárou sahající ke dni. Vyextrahovaná organická fáze byla odsáta, extrakt byl zbaven zbytků organické fáze dalším probubláváním vzduchem a zfiltrován přes skelnou vatou v miniaturní nálevce pomocí vakua. Extrakční nádobka byla vypláchnuta 0,6 ml vody a výplach byl připojen filtrací ke vzorku. K přenosu vzorku byla používána kapilára extrakční nádobky. Ve spojeném filtrátu, jímaném do zkumavky o průměru 10 mm, bylo provedeno stanovení NDMA.

STANOVĚNÍ NDMA

Získaný konečný vzorek byl ochlazen na 0 °C, zbaven O_2 probubláváním medicinálním dusíkem a analyzován DPP běžným způsobem metodou standardního přídavku. Přidavek byl aplikován konstrukčními mikropipetami (2, 5 či 10 μl) ve formě vodných roztoků NDMA [c (NDMA) = $1 \cdot 10^{-4}$, $1 \cdot 10^{-3}$ a $1 \cdot 10^{-2}$ mol/l]. Měření probíhalo na polarografickém analyzátoru PA 2 ve spojení se souřadnicovým zapisovačem XY 4103 (výrobky Laboratorních přístrojů, Praha) za těchto podmínek:

pracovní elektroda: rtuťová kapková podle Novotného
výška rtuťového sloupce: 60 cm
průtoková rychlosť: 1 mg/s
srovnávací elektroda: normální kalomelová
operace: DPP
počáteční napětí: — 450 mV
měřicí rozsah: 750 mV
nárůst lineárního napětí: — 5 mV/s
doba řízené kapky: 1 s
amplituda pulsu: 50 mV
čitlivost analyzátoru: 14 až 17

citlivost zapisovače: 100 mV/cm pro obě souřadnice. Potenciál píku NDMA je za těchto podmínek — 750 mV.

Pokud konečný vzorek pro DPP obsahoval více než $2 \mu\text{g}$ NDMA (tj. tehdy, když výška píku daná výše uvedenými podmínkami měření přesahovala při citlivosti 14 stupnici zapisovače), byl vzorek před stanovením NDMA zředěn H_2SO_4 [c (H_2SO_4) = 2,5 mol/l]. Zředěním byla zajištěna podmínka pro použití metody standardního přídavku: lineární závislost proudu na koncentraci. Optimální zředění je na cca 0,5 μg NDMA/ml, což odpovídá měření při citlivosti analyzátoru 15. Ředění vzorku lze obejít použitím korekčních grafů, odvozených ze závislosti polarografického proudu na koncentraci NDMA. Je výhodné zavést do korekčních grafů též opravu na zředění standardním přídavkem a aplikovat přídavek přesněji mikropipetami větších objemů (10, 20 a 50 μl) [4, 5].

V případě, že nebyly používány korekční grafy, byl obsah NDMA v původním vzorku určen podle vzorce:

$$C_{NDMA} (\mu\text{g/kg resp. } \mu\text{g/l}) = \frac{1000}{m_{vz.} (\text{g resp. ml})} \cdot \frac{100}{\eta (\%)} \cdot \frac{h_v + h_s}{H_v + H_s - (h_v + h_s)} \cdot V_{st.} (\mu\text{l}) \cdot c_{st.} (\mu\text{g}/\mu\text{l})$$

kde:

- $m_{vz.}$ je množství vzorku vzatého k analýze,
- η — výtěžek NDMA během zpracování vzorku (musí být zjištěn samostatnými pokusy),
- $V_{st.}$ — objem standardního přídavku,
- $c_{st.}$ — koncentrace NDMA ve standardním přídavku,
- h, H — výšky píků NDMA přepočtené na jednu zvolenou citlivost analyzátoru,
- h — odečteno ze záznamu DPP vzorku,
- H — odečteno ze záznamu DPP po aplikaci standardního přídavku,
- H_v, h_v jsou výšky vzestupné větve píku,
- H_s, h_s jsou výšky sestupné větve píku.

U vybraných vzorků byl proveden kvalitativní důkaz: konečný vzorek po polarografickém stanovení NDMA byl za chlazení vodou v pláštované nádobce 45 minut ozářován světlem vlnové délky 360 nm (UV lampa s filtrem — Narva HOV 125 24 II), přičemž byl umístěn ve vzdalenosti 10 cm od středu lampy v komoře vyložené hliníkovou fólií. Za těchto podmínek byl poločas fotochemického rozkladu NDMA roven 10 minutám. Po fotolýze byl proveden záznam DPP — změzení píku měřené látky bylo důkazem, že jde o NDMA.

Vzhledem k citlivosti NDMA vůči UV záření v oblasti 300 až 400 nm (které je součástí slunečního světla a prochází okenním sklem) byly veškeré práce prováděny v místnosti s okny zakrytými žlutou fólií, nepropouštějící vlnové délky pod 500 nm. Stejnou službu poskytne úplné zatemnění a osvětlení běžnými wolframovými žárovkami, které mají v oblasti pod 400 nm zanedbatelnou svítivost.

VÝSLEDKY

Popsanou metodou bylo analyzováno osm vzorků 12% světlého piva, dva vzorky 18% tmavého piva, jeden vzorek nealkoholického piva a čtyři vzorky sladu. Současně s analýzami byly měřeny výtěžky NDMA během zpracování vzorku — aplikací standardního přídavku do výchozího vzorku a vyhodnocením přírůstku NDMA v konečném vzorku pro DPP. Standardní přídavek do piva byl dodán ve formě vodného roztoku NDMA, přídavek do sladu ve formě roztoku NDMA v CHCl_3 (nástríkem konstrukční mikropipetou do osy extrakční patrony ve 2/3 výšky vrstvy sladu těsně před vložením patrony do extraktoru). Teprve na základě zjištěných

průměrných výtěžků byly vyhodnoceny analýzy piva a sladu. Výsledky shrnují tabulky 1 až 4 a dokumentuje obr. 1.

Nálezy NDMA jsou v souladu s výsledky již dříve publikovanými [9]. Tmavá piva mají výrazně vyšší obsah NDMA než světlá (jako důsledek jiné technologie zpracování sladu) a použití přímého ohřevu při hvozdění sladu zvyšuje obsah NDMA proti klasickému způsobu až o dva řady.

HODNOCENÍ METODY A DISKUSE

Postup izolace NDMA ze substrátu do konečného vzorku pro DPP byl navrhován na základě znalosti rozdílovacích poměrů NDMA mezi rozpouštědly a různými vodnými fázemi, chování NDMA při destilaci s různými rozpouštědly a s vodou (po nasycení anorganickými solemi), stability vůči oxidaci manganitanem apod. [5–7]. Izolační postup byl obměňován a optimalizován se zretelem na dva protichůdné parametry: pracnost postupu a mez detekce v konečném vzorku. Jednotlivé operace byly upraveny tak, aby se při nich dosahovalo výtěžku asi 97 % — kromě promývání vodného vzorku tetrachlormetanem (výtěžek asi 90 %) a oxidace manganitanem (výtěžek asi 75 %), účinnost uvedených dvou operací je pro čistotu konečného vzorku rozhodující. Dosahované celkové výtěžky dobré odpovídají součinu výtěžků při jednotlivých operacích. Z výsledků v tab. 1 až 4 je zřejmé, že výtěžek je ovlivňován složením analyzovaného substrátu (při zpracování čistého vodného roztoku NDMA je výtěžek 55 %). Rozdílné výtěžky jsou způsobeny zejména rozdílnými podmínkami při oxidaci manganitanem [8]. Kromě toho výtěžek jistě závisí i na použité aparatuře a preciznosti práce. Proto je nutné ověřit si výtěžek NDMA pro každý typ analyzovaného substrátu před zavedením této metody pro sériovou analýzu.

Mez citlivosti (chápaná jako nejnižší koncentrace NDMA ve výchozím vzorku, jež ještě vytvoří při DPP konečného vzorku odlišitelný pík NDMA na vzestupné věti rozkladného proudu elektrolytu) je závislá na typu analyzovaného substrátu a ani u stejněho vzorku nebyla zcela reprodukovatelná [5]. Pro nedostupnost příslušných substrátů, jež by neobsahovaly NDMA, byla mez citlivosti odhadována z křivek DPP při analýze vzorků s nízkým obsahem NDMA. Při analýze čistého vodného roztoku NDMA byla nejnižší stanovitelná koncentrace 0,1 $\mu\text{g/l}$, u nízkostupňových piv kolísala mezi 0,1 až 0,6 $\mu\text{g/l}$ a u sladu byla 0,6 $\mu\text{g/kg}$. Při rozboru 18% tmavého piva nemohla být mez citlivosti odhadnuta pro vysoký obsah NDMA; zaručeně je však nižší než 1 $\mu\text{g/l}$.

Mez citlivosti pro NDMA je určována interferujícím rozkladným proudem elektrolytu při DPP. Rozkladný proud je ovlivňován látkami pocházejícími z analyzovaného substrátu (částečně i z použitých chemikalií), které snižují přepětí vodíku na rtuti, což se projevuje posunem tangenciálního rozkladného napětí elektrolytu (obr. 2). Posun odpovídá 100 až 200 mV k pozitivním hodnotám (proti čisté H_2SO_4) a má za následek zhoršení meze citlivosti pro NDMA. Protože citované látky působí jako katalyzátory („katalytické proudy vodíku“) [8] projevují se již v extrémně nízkých koncentracích. Zřejmě se vytvářejí i při fotolýze (obr. 1).

Vzdálenost píku NDMA od rozkladného napětí elektrolytu závisí v podstatě na čtyřech faktorech [8]. Nejdůležitějším faktorem je stupeň čišení vzorku (viz první odstavec této kapitoly). Dalším faktorem je teplota při DPP. Při jejím snižování se vedle nevýznamného snížení všech proudů současně posunuje k negativním hodnotám rozkladné napětí (resp. napětí katalytických proudu vodíku) i poloha píku NDMA. Přitom posun píku

Tabulka 1. Výsledky analýz 12% světlého piva
Tabulka 1a. Výtěžky NDMA během zpracování vzorku

Vzorek	Přídavek do 250 ml výchozího vzorku	Výtěžek
A	1,48 µg NDMA	48 %, 49 %
B	0,74 µg NDMA	47 %, 51 %
C	3,70 µg NDMA	41 %, 47 %
průměr	—	47 % (\pm 3,5 %)

Tabulka 1b. Nálezy NDMA

Vzorek	Nález NDMA ($\mu\text{g/l}$)	Průměr, relativní směrodatná odchylka jedné analýzy
A	0,49 0,55	0,52 $\mu\text{g/l}$ \pm 8 %
B	0,44 0,43 0,50 0,48	0,46 $\mu\text{g/l}$ \pm 7 %
C	0,60 0,58 0,77 0,66	0,65 $\mu\text{g/l}$ \pm 13 %
D	0,58 0,58	0,58 $\mu\text{g/l}$ \pm 0 %
E	0,50 0,58	0,54 $\mu\text{g/l}$ \pm 11 %
F	0,64 0,65	0,65 $\mu\text{g/l}$ \pm 1 %
G	0,71 0,81	0,76 $\mu\text{g/l}$ \pm 9 %
H	0,45 0,53	0,49 $\mu\text{g/l}$ \pm 12 %

NDMA je menší a jeho vzdálenost od rozkladného napětí s klesající teplotou roste. Při analýzách piva a sladu byla pro polarografii zvolena teplota 0 °C; technické problémy s udržováním ještě nižších teplot nejsou kompenzovány dostatečným zlepšením meze citlivosti.

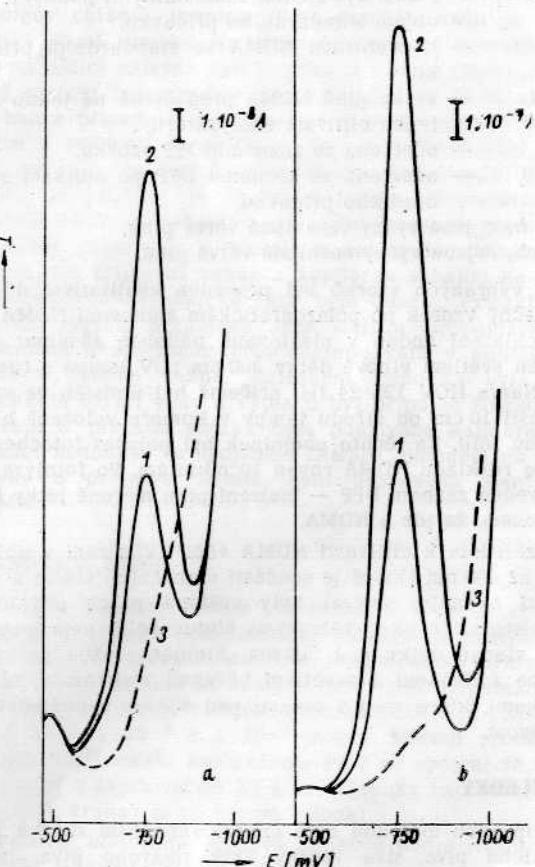
Třetím faktorem je koncentrace H₂SO₄ při DPP. S jejím růstem se posunuje pik NDMA i rozkladné napětí k pozitivním hodnotám. Jejich vzájemná vzdálenost je největší při c (H₂SO₄) = 3 mol/l; směrem k vyšším a nižším koncentracím klesá. Kromě toho je v ch. č. H₂SO₄ konstantně přítomno stopové množství neznámé polarograficky aktivní látky, jejíž vylučovací napětí je velmi silně závislé na koncentraci H₂SO₄. Při koncentraci c (H₂SO₄) ≥ 3 mol/l pik této látky interferuje s pikem NDMA, při c (H₂SO₄) = 2,5 mol/l je poloha piku této látky taková (cca -500 mV, obr. 2), že do jisté míry omezuje nepříznivý vliv rozkladného proudu elektrolytu.

Tabulka 2. Výsledky analýz 18% tmavého piva
Tabulka 2a. Výtěžky NDMA během zpracování vzorku

Vzorek	Přídavek do 250 ml výchozího vzorku	Výtěžek
I	14,8 µg NDMA	44 %, 46 % 48 %, 49 %
průměr	—	47 % \pm 2,5 %

Tabulka 2b. Nálezy NDMA

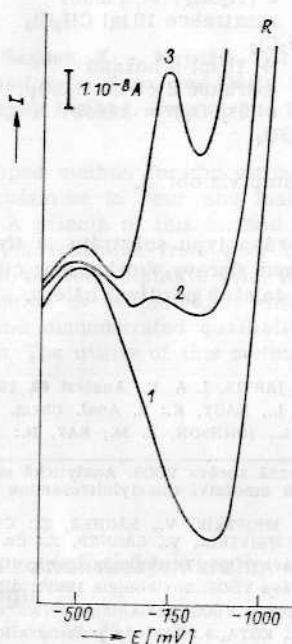
Vzorek	Nález NDMA ($\mu\text{g/l}$)	Průměr, relativní směrodatná odchylka jedné analýzy
I	11,2 12,3 11,6 14,2	12,3 $\mu\text{g/l}$ \pm 11 %
J	8,6 9,2	8,9 $\mu\text{g/l}$ \pm 5 %

Obr. 1. Ukázka záznamu DPP při analýze piva a sladu
a) analýza sladu (vzorek L), b) analýza 18% tmavého piva (vzorek J), 1 — křivka DPP vzorku, 2 — křivka DPP vzorku po standardním přídavku, 3 — křivka DPP vzorku po standardním přídavku a po fotolýze.

Posledním faktorem je objem vzorku pro DPP. Snaha zlepšit citlivost dalším snížením objemu konečného objemu vzorku nevede k cíli — mezi citlivostí se naopak

zhorší následkem posunu rozkladného napětí, jenž je způsoben zkonzentrováním látek odpovědných za tento jev. Poměr 250 ml piva (resp. 50 g sladu)/0,8 ml vzorku pro DPP je z hlediska meze citlivosti zhruba optimální.

Při analýzách nebyl zjištěn jediný případ falešně pozitivního nálezu (tj. ozářování vždy odstranilo pik při suzovaný NDMA). Protože kvalitativní důkazy fotolýzou nejsou absolutní, bylo by vhodné pro verifikaci metody provést paralelně sérii analýz popsanou polarografickou metodou a metodou jinou (nejlépe detektorem TEA). Možnost takového srovnání jsmě měli v jediném případě: vzorek 12% světlého piva (vzorek H), v němž v NSR (Wissenschaftliche Station für Brauerei in München E. W.) detektorem TEA nalezli $0,3 \mu\text{g}/\text{l}$, poskytl při rozboru naší metodou výsledek $0,49 \mu\text{g NDMA/l}$. Z jedné analýzy nelze ovšem odvozovat závěry, navíc jde o koncentrace ležící na mezi citlivosti obou metod (autor metody pro stanovení NDMA v pivu detektorem TEA [9] označuje nálezy pod $0,5 \mu\text{g}/\text{l}$ jako nedetektovatelná množství). Pro srovnání by bylo třeba vzít vzorek s vyšším obsahem NDMA.



Obr. 2. Posun rozkladného napětí elektrolytu nečistotami z analyzovaného vzorku

Záznam krivek DPP: 1 — ch. č. H_2SO_4 [$c[\text{H}_2\text{SO}_4] = 2,5 \text{ mol/l}$], 2 — konečný vzorek při analýze destilované vody, 3 — konečný vzorek při analýze 12% světlého piva (vzorek E), R — rozkladný proud elektrolytu

Tabulka 3. Výsledky analýzy nealkoholického piva

Vzorek	Příkon do 250 ml výchozího vzorku	Výtěžek	Nález NDMA ($\mu\text{g}/\text{l}$)	Průměr, směrodatná odchylka jedné analýzy
K	3,7 $\mu\text{g NDMA}$	52 % 56 % prům. 54 % ($\pm 3 \%$)	— — —	— — —
K	—	—	0,64 0,62	0,63 $\mu\text{g}/\text{l}$ $\pm 2 \%$

Tabulka 4. Výsledky analýz sladu
Tabulka 4a. Výtěžky NDMA během zpracování vzorku

Vzorek	Příkon do 50 g výchozího vzorku	Výtěžek
L	1,48 $\mu\text{g NDMA}$	42 %, 51 %
M	7,40 $\mu\text{g NDMA}$	43 %, 48 %
průměr	—	46 % ($\pm 4 \%$)

Tabulka 4b. Nálezy NDMA

Vzorek	Nález NDMA ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	Průměr, relativní směrodatná odchylka jedné analýzy
L (nepřímý ohřev)	3,1 3,5	3,3 $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\pm 9 \%$
M (ohřev spalnými plyny)	209 190	200 $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\pm 7 \%$
N (ohřev spalnými plyny)	184 183 202 199	192 $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\pm 5 \%$
P (ohřev spalnými plyny)	83 93	88 $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\pm 8 \%$

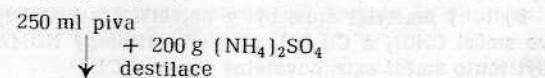
Po zaběhnutí metody trvala analýza jedné šarže piva (tj. paralelně dvou vzorků z ní odebraných) asi 6 hodin, analýza jedné šarže sladu (opět dva paralelní vzorky) si vyžádala 10 hodin. Pokusy o zkrácení postupu nebyly úspěšné — vyněchání některé z operací při čištění vzorku vede ke zhoršení meze citlivosti a zvyšuje nebezpečí falešně pozitivních náležů.

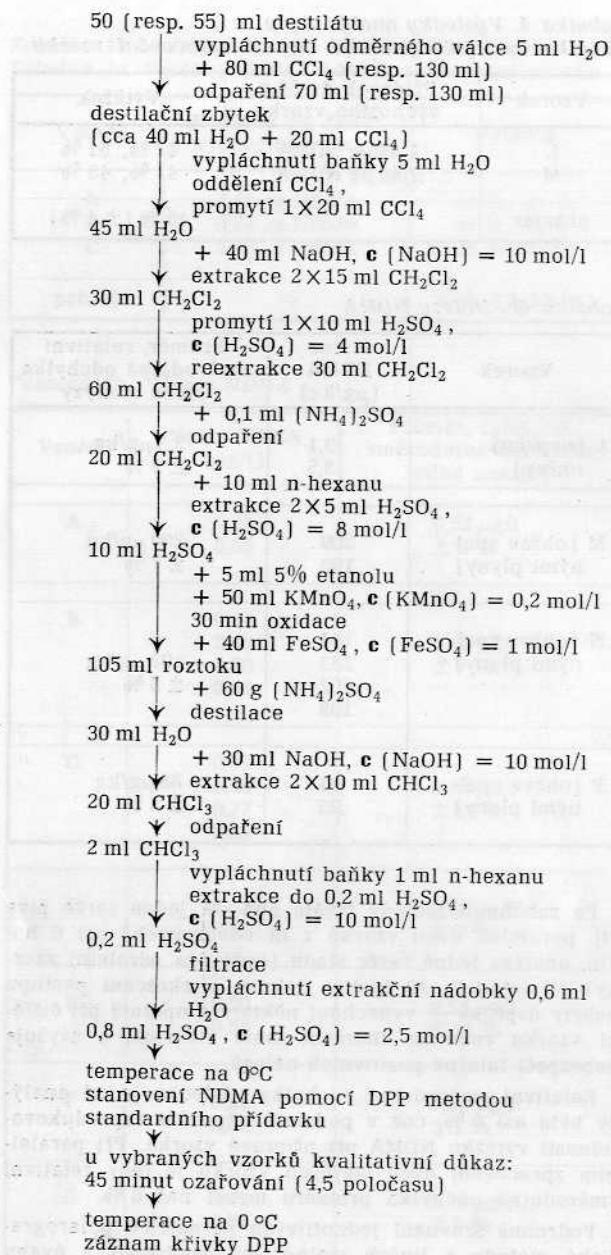
Relativní směrodatná odchylka výsledku jedné analýzy byla asi 8 %, což v podstatě odpovídá reprodukovatelnosti výtěžku NDMA při přípravě vzorku. Při paralelném zpracování dvou stejných vzorků je tedy relativní směrodatná odchylka průměru menší než 6 %.

Podrobné srovnání jednotlivých parametrů polarografické metody a jiných metod, jež přicházejí v úvahu (plynová chromatografie s detektory TEA, MS, AFID, CECD, či ECD), je uvedeno ve zprávě VÚOS [4]. Celkově lze konstatovat, že hlavní výhodou DPP je nezávislost na investiční vybavení. Proti metodám s detektory AFID, CECD a ECD navíc dosahuje o něco lepší citlivosti, přičemž pracnost úpravy vzorku je jen nepodstatně větší. Pro sériové analýzy (a při dostupnosti detektoru TEA).

Zájemce o zavedení metody ještě upozorňujeme, že v posledních fázích práce se vzorkem platí striktní příkaz čistoty nádobí i chemikálií. Každé znečištění se projevuje posunem rozkladného napětí elektrolytu k pozitivním hodnotám a vede ke znehodnocení vzorku. Proto zde musí být používán CHCl_3 zásadně čistoty p. a. a H_2SO_4 zásadně čistoty ch. č.

Obr. 3. Schéma postupu při stanovení NDMA v pivu (postup A, resp. B)



**APLIKACE METODY NA JINÉ SUBSTRÁTY**

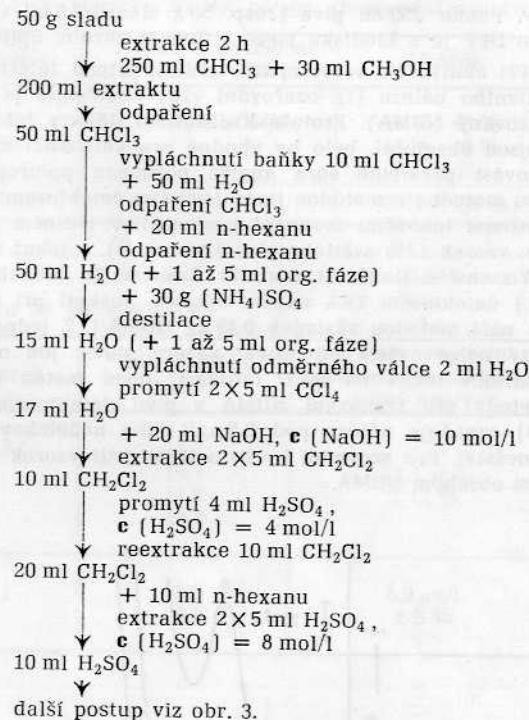
Popsanou metodou lze stanovit pouze NDMA, a to ze dvou důvodů: jiné nitrosaminy procházejí zpracováním vzorku s velmi nízkým výtěžkem a DPP neumožňuje stanovení více nitrosamin ve vedle sebe, jelikož rozdíly potenciálů písků jednotlivých nitrosamin jsou menší než pološíry písků. Pro toxikologické zhodnocení je však potřebná znalost obsahu všech nitrosaminů; metoda je proto vhodná jen pro substráty obsahující významná množství jediného nitrosaminu — NDMA.

Pro aplikaci metody na jiné substráty než pivo a slad bez úpravy postupu (např. na další suroviny či na meziprodukty při výrobě piva) musí být splněny tyto podmínky (které nemusí být postačující):

a) vodný roztok nesmí obsahovat velká množství netekavého podílu schopného vázat NDMA při destilaci, ani větší množství těkavého organického podílu, než je schopno se odparit při azeotropické destilaci s CCl_4 (postup A či B),

b) tuhý materiál musí být z největší části neropustný ve směsi CHCl_3 a CH_3OH , přičemž přítomný NDMA musí být touto směsí extrahouvatelný (postup C).

Obr. 4. Schéma postupu při stanovení NDMA ve sladu (postup C)



U každého nového typu substrátu je třeba ověřit výtěžky NDMA během úpravy vzorku, mez citlivosti a také, zda neposkytuje falešně pozitivní nálezy.

Literatura

- [1] HEATH, D. F., JARVIS, J. A. E.: Analyst **80**, 1955, s. 813
- [2] LYDERSEN, D. L., NAGY, K.: Z. Anal. Chem. **230**, 1967, s. 277
- [3] WALTERS, C. L., JOHNSON, E. M., RAY, N.: Analyst **95**, 1970, s. 485
- [4] Vnitřní výzkumná zpráva VÚOS: Analytická metoda pro stanovení stopových množství dimetylnitrosaminu v pivu a sladu (1981)
PEČENKA, V., MEJSTŘÍK, V., SÁGNER, Z.: Čs. PV 5690-81
PEČENKA, V., MEJSTŘÍK, V., SÁGNER, Z.: Čs. PV 6326-81
- [5] Výzkumná zpráva VÚOS: Toxikologie 1981/5. díl
- [6] Výzkumná zpráva VÚOS: Toxikologie 1980/5. díl
- [7] Výzkumná zpráva VÚOS: Toxikologie 1979/5. díl /
- [8] HEYROVSKÝ, J., KŮTA, J.: Základy polarografie. Academia 1962.
- [9] SPIEGELHALDER, B., EISENBRAND, G., PREUSSMANN, R.: Food Cosmet. Toxicol. **17**, 1979, s. 29
- [10] Analysis of Volatile Nitrosamines in Food. IARC Scientific Publication No. 18. R. Preussmann, M. Castegnaro, E. A. Walker, A. E. Wassermann, IARC Lyon 1978

Pečenka, V. - Ságner, Z. - Mejstřík, V.: Stanovení dimetylnitrosaminu v pivu a sladu metodou diferenčné pulsni polarografie. Kvas. prům., **28**, 1982, č. 3, s. 49–53.

Podrobný popis a zhodnocení nově vyvinuté metody pro stanovení stop dimetylnitrosaminu v pivu a sladu. Metoda záleží v izolaci dimetylnitrosaminu z piva či sladu do malého objemu zředěné kyseliny sirové, kde je stanoven diferenčně pulsni polarografií a kvalitativně dokázán fotochemickým rozkladem. Použitelnost metody byla ověřena analyzováním osmi vzorků 12% světlého piva, dvou vzorků 18% tmavého piva, jednoho vzorku nealkoholického piva a čtyř vzorků sladu. Reprodukovatelnost je asi 8 %, mez citlivosti 0,1 až 0,6 $\mu\text{g}/\text{l}$ pro rozbore piva a 0,6 $\mu\text{g}/\text{kg}$ pro analýzu sladu. Metodu lze použít pro kontrolu kvality exportovaného piva a sladu. Je aplikovatelná i na jiné typy substrátů. Největší výhodou popisované metody proti metodám dosud používaným je nenáročnost na investiční vybavení.

Печенка, В., Сагнер, З., Мейстржик, В.: Установление диметилнитрозамина в пиве и солоде методом разностно-импульсной полярографии. Квас. прум., 28, 1982, № 3, стр. 53—59.

Подробное описание и оценка нового разработанного метода для установления следов диметилнитрозамина в пиве и солоде. Метод состоит в изолировании диметилнитрозамина из пива или солода в малом объеме разбавленной серной кислоты, где он определен при помощи разностно-импульсной полярографии и качественно доказан при помощи фотохимического разложения. Применимость метода проверялась при анализе восьми проб 12 % светлого пива, двух проб 18 % темного пива, одной пробы бесспиртного пива и четырех образцов солода. Воспроизводимость приблизительно 8 %, разрешающая способность 0,1—0,6 $\mu\text{g/l}$ для анализа пива и 0,6 $\mu\text{g/kg}$ для анализа солода. Метод можно применить для контроля качества экспортированного солода и пива. Он применим и для других типов субстратов. Самой большой выгодой описываемого метода в сопоставлении с методами до сих пор применяющими является его низкие требования к капитальному оборудованию.

Pečenka, V. - Ságner, Z. - Mejstřík, V.: Estimation of Dimethylnitrosamine in Beer and Malt by Differential Pulse Polarography Method. Kvas. prům. 28, 1982, No. 3, pp. 53—59.

A new developed method for the estimation of traces of dimethylnitrosamine in beer and malt is described and evaluated. A principle of this method is in an isolation of dimethylnitrosamine from beer or malt into a small volume of diluted sulphuric acid. In this solution, dimethylnitrosamine is estimated by differential pulse polarography and demonstrated qualitatively by photochemical fission. The utility of this method was verified

in the analyses of eight samples of 12 % pale beer, two samples of 18 % dark beer, one sample of nonalcoholic beer, and four samples of malt. The reproducibility is about 8 %, the lower limit for the estimation is from 0.1 to 0.6 $\mu\text{g.l}^{-1}$ with a beer analysis and 0.6 $\mu\text{g.kg}^{-1}$ with a malt analysis. The method can be used for a check of the quality of exported beer and malt. The method can be applied on other types of substrates, too. The main advantage of this method, in comparison with the methods routinely used, is in low investment requirements.

Pečenka, V. - Ságner, Z. - Mejstřík, V.: Bestimmung des Dimethylnitrosamins in Bier und Malz mittels der Methode der Differenz-Pulsionspolarographie. Kvas. prům. 28, 1982, No. 3, S. 53—59.

Der Artikel enthält eine ausführliche Beschreibung und Auswertung einer neu entwickelten Methode zur Bestimmung von Dimethylnitrosamin-Spuren im Bier und Malz. Die Methode besteht in der Isolierung des Dimethylnitrosamins aus dem Bier oder Malz in ein geringes Volumen verdünnter Schwefelsäure, wo es durch Differenz-Pulsionspolarographie bestimmt und durch fotochemische Zersetzung qualitativ bewiesen wird. Die Anwendbarkeit der Methode wurde an acht Proben 12% hellen Bieres, zwei Proben 18% dunklen Bieres, einer Probe alkoholfreien Bieres und vier Malzproben geprüft. Die Reproduzierbarkeit ist ungefähr 8 %, die Empfindlichkeitsgrenze 0,1 bis 0,6 g/l für Bieranalysen und 0,6 g/kg für Malzanalysen. Die Methode ist für die analytische Qualitätskontrolle des zum Export bestimmten Bieres und Malzes geeignet. Sie kann auch auf andere Substratentypen appliziert werden. Der entscheidende Vorteil der beschriebenen Methode gegenüber den bisher angewandten Methoden ist ihre Anspruchslosigkeit an die Investitionsausstattung.