



Łódź, dn. 24. 01. 2024 r.

Politechnika Łódzka
Instytut Technologii i Analizy Żywności

„RAPORT Z ANALIZ”

Analiza zawartości tymochinonu w oleju z czarnuszki

Zleceniodawca:

Nowa Wieś 155
58-308 Wałbrzych
NIP: 886 00 27 066

Oznaczenia: Analiza zawartości tymochinonu metodą UHPLC-DAD

Próby: Olej z czarnuszki I.

Analizę zawartości tymochinonu w oleju z czarnuszki przeprowadzono metodą ultrasprawną chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną zgodnie z obowiązującą metodyką (J Pharm Bioallied Sci. 2020, 12(3), 284288). Wyniki wyrażono w miligramach na gram próby (mg/g).

Wyniki: przynajmniej z trzech równoległych oznaczeń.

WYNIKI OZNACZEŃ

Tabela 1. Wyniki zawartości tymochinonu w oleju z czarnuszki (mg/g)

Nazwa próbki	Zawartość (mg/g)
Olej z czarnuszki	11,49