

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР
ГОСАГРОПРОМ СССР**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ НИТРАТОВ И НИТРИТОВ
В ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА**

МОСКВА 1989 г.

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Госинспекции
по качеству продукции,
стандартизации и метро-
логии Госагропрома СССР

Ленарский Ю.И.

19 апреля 1989 года

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель
Председателя
ВНПО Совзсаль-
хозхимия

Росенко А.Ф.

18апреля 1989года

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Главного
санитарно-профилакти-
ческого управления
Минздрава СССР

Чибуряев В.И.

04 июля 1989 года
№ 5048-89

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ
НИТРАТОВ И НИТРИТОВ В ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Методические указания включают ионометрический метод анализа нитратов и фотометрический метод анализа нитратов и нитритов в продукции растениеводства. Ионометрический метод является наиболее простым и экспрессным, однако не может быть использован при контроле продукции, содержащей галогениды и ряд других примесей, в связи с этим его следует применять только при анализе свежей растениеводческой продукции, представленной в табл. I (см. по тексту). Фотометрический метод более универсален и может применяться как при анализе нитратов, так и нитритов во всех видах продукции, в том числе прошедшей кулинарную обработку и технологическую переработку.

Результаты анализов содержания нитратов в продукции сельскохозяйственного производства, для которой не установлены гигиенические регламенты, и результаты анализа содержания нитритов необходимо направлять в Институт Питания АМН СССР по адресу: 109240, Москва, Устинский пр. д. 2/14 и в Центральный институт агрохимического обслуживания сельского хозяйства (ЦИАХО) по адресу: 127550, Москва, ул. Пришвина, д. 31, корп. 2 для обобщения и использования их при разработке гигиенических регламентов допустимого содержания нитратов и нитритов в сельскохозяйственной продукции.

Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства предназначены для учреждений и организаций Минздрава СССР, осуществляющих государственный санитарный надзор, и организаций Госагропрома СССР, осуществляющих контроль качества продукции.

С выходом настоящих методических указаний отменяется действие методических указаний № 4228-86 от 24.II.86г. и дополнений к методическим указаниям № 4415 от 29.07.87г.

Срок введения методических указаний с I января 1990 года.

Для Москвы и Московской области - с I августа 1989 года.

Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства разработаны:

Институтом Питания АМН СССР (Тутельян В.А., Жукова Г.Ф., Дорягина В.П.), Центральным институтом агрохимического обслуживания сельского хозяйства Госагропрома СССР (Самохвалов С.Г., Прижукова В.Г., Молканова Л.И.), Заочным институтом советской торговли (Устюгов Г.П.), Научно-исследовательским институтом овощного хозяйства (Новиков В.С.), Таллинским НИИ санитарии и гигиены МЗ ЭССР (Митченков В.Т.), Тартусской горСЭС МЗ ЭССР (Ильмоя К.А.), НПО "Квант" (Капустин А.М.), Киевским институтом гигиены питания МЗ УССР (Емченко Н.Д.).

Общее руководство работами осуществляли Санитарно-гигиенический отдел Главного санитарно-профилактического управления МЗ СССР (Селиванова Л.В.), Госинспекция по качеству продукции, стандартизации и метрологии (Ленарский Ю.И., Козелькин А.Л.), Объединение Союзсельхозхимия (Туленко А.Т., Серебряков С.Г.).

I. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ ДЛЯ АНАЛИЗА

I.1. Общие требования к отбору проб. Пробы растительной продукции должны быть представительными и достоверно характеризовать качественный состав сельскохозяйственной продукции, включая содержание в них нитратов на полях в предуборочный период и в партиях растительной продукции при её реализации по назначению. В соответствии с этими задачами пробу следует отбирать либо в поле на заключительном этапе созревания культур ("на корню"), либо из партий собранной растительной продукции, готовой к реализации.

Отбор растительных проб "на корню" проводят в утренние часы после схода росы до наступления жары (с 7 до 11 часов). Пробы нельзя отбирать во время дождя и полива или сразу же после них.

Для составления средней пробы используют метод прохода по диагонали с отбором точечных проб через равные расстояния. Для формирования смешанной пробы нельзя брать растения, имеющие площадь питания большую или меньшую по сравнению с остальными растениями (из крайних борозд, рядов, из гнезд с выпавшими растениями, а также из соседних с ними гнезд), отставшие в развитии или слишком мощные отдельные растения. При этом плоды должны быть без признаков заболевания, механических повреждений, без налипшей почвы.

Перед отбором проб растений для определения нитратов следует подготовить:

- чистые мешки или сетки для упаковки и перевозки отобранных проб корнеклубнеплодов, бачковой продукции;
- ящики для овощной продукции;
- полиэтиленовые или целлофановые пакеты с упаковочными резинками для отбора смешанных проб, чтобы не допустить потери влаги.

Отобранные пробы сопровождаются этикеткой и актом отбора проб сельскохозяйственной продукции в 2-х экз. (приложение I, 2).

1.2. Отбор проб с поля ("на корню")

1.2.1. Картофель. С участка площадью до 10 га по диагонали выкапывают без выбора не менее 20 кустов, расположенных через равные промежутки. Клубни отряхивают от земли и отделяют от столонов. Из каждого куста отбирают по одному среднему и крупному клубню.

1.2.2. Капуста белокачанная, краснокочанная и цветная. Отбирают не менее 10 типичных кочанов, равномерно расположенных по диагонали с каждого участка площадью 5 га. С кочанов снимают верхние крошащие листья.

1.2.3. Овощные корнеплоды. С участка площадью до 3 га по диагонали через равные промежутки отбирают не менее 20 корнеплодов столовой свеклы, моркови, петрушки, сельдерея, редьки, редиса.

1.2.4. Томаты, огурцы, баклажаны, перец сладкий. Томаты в зонах товарного производства являются многособоровой культурой и пробы плодов для анализа отбирают по достижении ими съемной зрелости. В пробу должно войти не менее 20 типичных плодов, отобранных по диагонали с площади 3 га.

Методы отбора проб огурцов, баклажанов, перца аналогичны отбору проб томатов.

1.2.5. Лук репчатый. Отбор проб лука репчатого проводят, когда большая часть мелких луковиц уже созрела и имеет усыхающие листья, а крупные луковицы - частично неполегшие зеленые листья. Выкапывают не менее 20 луковиц с участка до 5 га равномерно по диагонали.

1.2.6. Кабачки, тыква, патиссонч. Отбор проб проводят по мере созревания плодов в период массового сбора. В среднюю пробу должно войти не менее 10 типичных плодов с растений, расположенных равномерно по диагонали поля с участка до 5 га.

1.2.7. Листовые (зеленые остои - лук-перо, салат, шпинат, кориандр, петрушка, сельдерея, шавель, укроп и др.). Отбор проб

проводят по диагонали участка до 1 га из 20 точек массой не менее 0,5 кг через равные промежутки.

1.2.8. Овощные культуры защищенного грунта. Общее количество плодов в объединенной пробе должно быть для огурца короткоплодного - 35-40, для огурца длинноплодного - 20-25, для томата - 40-50, для перца № 60-80.

Общая масса объединенной пробы плодов должна составлять не менее 3 кг, для длинноплодного огурца не менее 10 кг.

Масса объединенной пробы листовых овощей должна быть не менее 1,5 кг.

В ангарных теплицах площадью 1000 м² при отборе проб теплицу визуально делят двумя диагоналями и отбор продукции проводят с растений, равномерно расположенных по диагонали, за исключением подлежащих выбраковке (с признаками сильных повреждений).

При количестве плодов в объединенной пробе - 40 штук по каждой диагонали отбирают с 10 растений по 2 плода (по 1 с каждого из двух верхних ярусов) и по 20 растений листовых овощей.

В блочной теплице площадью 10000 м² выбирают три подушки (пробные площадки) площадью около 1000 м² в начале, середине и конце теплицы.

Общее число входов (растений), которые необходимо отобрать с 10000 м² делят на 3 пробные площадки, с которых отбор проб производят, как для ангарных теплиц.

Для многосборовых культур (томаты, огурцы, перец) пробы отбираются из сформированных партий собранной продукции согласно п.1.3.

1.2.9. Семечковые культуры (яблоки, груши). Представительную пробу семечковых культур отбирают с участка площадью не более 2 га. С каждого четвертого дерева, проходя по диагонали участка, снимают плодосъемником по 3 плода с южной и северной стороны дерева.

1.3. Отбор проб при приемке свежей плодовоовощной продукции на торгово-заготовительных предприятиях

1.3.1. Отбор проб из открытых автотранспортных средств. Для оценки содержания нитратов в свежей плодовоовощной продукции и картофеле, поставляемых на торгово-заготовительные предприятия в открытых автотранспортных средствах, отбор проб для химического анализа производится независимо от формы поставок (навалом, в мешках, в ящиках, в контейнерах и т.п.) непосредственно в транспортном средстве путем взятия 8 выборок по системе двойного конверта из верхнего и более глубоких слоев (например, из нижних ящиков или другой тары при открытии бортов кузова).

Каждая выборка продукции должна иметь массу около 0,5 кг. Если отдельные образцы имеют массу более 0,5 кг (например, кочаны капусты или крупные корнеплоды свеклы), то за выборку принимается отдельный её экземпляр (например, кочан капусты).

1.3.2. Отбор проб из вагонов, автофургонов и других транспортных средств. При поставке продукции в крытом железнодорожном вагоне, автофургоне или другом транспортном средстве, в котором нет свободного доступа к верхнему или другим слоям продукции, или в случае, когда оперативный возврат продукции невозможен, отбор пробы производится при разгрузке транспортного средства путем взятия выборок из разных мест, равномерно распределенных по всему объему партии продукции и удаленных друг от друга на равные расстояния. Независимо от массы партии продукции число выборок равно 12.

1.3.3. Отбор проб из баржи и другого водного транспорта. При поставке продукции водным транспортом допускается размещение в одном транспортном средстве (барже) нескольких партий при условии их раздельного размещения. В этом случае для химического анализа от каждой партии отбирается отдельная проба. Отбор пробы произво-

дится путем взятия 12 выборок из продукции, отобранной от одной партии для проверки её качества в соответствии с действующим ГОСТ. Если число единиц упаковки (ящики, поддоны, контейнеры) отобранной продукции больше 12, то выборки берутся из произвольно выбранных 12 единиц упаковки. Если число единиц упаковки меньше 12, то из каждой единицы упаковки отбирается по несколько выборок. Места выборок из одной упаковки (например, из контейнера) должны быть равномерно рассредоточены по её объему.

В случае возникновения разногласий между получателем и поставщиком отбор проб продукции проводят в соответствии с ГОСТ 1724-85, ГОСТ 1721-85, ГОСТ 26769-85, ГОСТ 1722-85, ГОСТ 26766-85, ГОСТ 7194-81, ГОСТ 26545-85, ГОСТ 1725-85, ГОСТ 1726-85, ГОСТ 1723-67, ГОСТ 7177-80, ГОСТ 7178-85, ГОСТ 7975-68, ГОСТ 13907-86, ГОСТ 13908-68, ГОСТ 7967-68, ГОСТ 7968-68, ГОСТ 7977-67, с последующим проведением анализа только стандартной части экспертируемой продукции. Пробы от стандартной части продукции отбирают методом конверта (по 0,5 кг из каждой точки отбора).

1.4. Подготовка проб для анализа

Пробы к анализу готовят следующим образом:

1.4.1. Картофель. Клубни моют водой, вытирают чистой тканью досуха и разрезают крестообразно вдоль оси "столон-ростовая часть" на 4 равные части. От каждого клубня берут четвертую часть, отобранный материал используют для анализа.

1.4.2. Свекла и другие корнеплоды. Корнеплоды моют водой, вытирают чистой тканью досуха, срезают шейку и тонкий конец корня и разрезают крестообразно вдоль вертикальной оси на 4 равные части. Доли, представлявшие четвертую часть от каждого корнеплода используют для анализа.

1.4.3. Капуста. Кочаны разрезают крестообразно вдоль вертикальной оси на 4 или 8 равных частей и берут соответственно по 1/4 или 1/8 части от каждого кочана в пробу для анализа. При этом отбрасывают верхние несъедобные листья и остаток кочерыжки.

1.4.4. Луковичные растения. Отбрасывают несъедобные части. С луковиц удаляют чешуи, срезают и отбрасывают основания корней и сухую шейку, разрезают их крестообразно вдоль вертикальной оси на 4 равные части и от каждой луковицы берут четвертую часть в пробу для анализа.

1.4.5. Томаты, огурцы, кабачки. Плоды моют водой, вытирают чистой тканью досуха, удаляют плодоножки и разрезают крестообразно вдоль оси на 4 равные части. От каждого плода в пробу для анализа берут по 1/4 части.

1.4.6. Бахчевые культуры. Плоды разрезают вдоль оси на сегменты шириной 6-8 см по окружности плода и в пробу для анализа от каждого плода берут по 2-4 сегмента с противоположных сторон таким образом, чтобы в их число попали затемненные и освещенные солнцем части. С отобранных частей плода снимают верхний слой, не употребляемый в пищу, удаляют семена.

1.4.7. Перец сладкий. Плоды моют водой, вытирают чистой тканью досуха, разрезают крестообразно вдоль оси на 4 равные части и берут в пробу для анализа по 1/4 части от каждого плода. При этом вырезают и отбрасывают семена и остаток плодоножки.

1.4.8. Зеленые овощи (салат, шпинат, капуста салатная, петрушка, шавель, сельдерей, кинза, укроп и т.д.). Обрезают и отбрасывают несъедобные части растений. Растения моют водой и подсушивают сначала между листьями фильтровальной бумаги, или слоями чистой ткани, а затем на воздухе.

1.4.9. Яблоки, груши. Плоды моют водой, вытирают чистой тканью досуха, разрезают крестообразно вдоль оси на 4 равные части и берут в пробу для анализа по 1/4 части от каждого плода. При этом вырезают и отбрасывают остаток семенного гнезда и плодоножку.

1.4.10. Виноград. Ягоды винограда отделяют от веток, моют водой и сушат на листе фильтровальной бумаги.

Примечание: пробы по п.п. 1.4.1.-1.4.10. необходимо готовить в количестве не менее двух, так как в случае повышенного содержания нитратов может возникнуть необходимость повторения анализа.

Пункты 1.1, 1.2 и 1.3 даны в соответствии с "Временными методическими указаниями по отбору проб растительной продукции и кормов для определения нитратов и остаточных количеств пестицидов", утвержденными председателем Мособлагропрома (Ю.В.Королевым) и председателем Мосгорлагропрома (Ю.М.Дужковым) 3 апреля 1989 года.

2. ИОНОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ НИТРАТОВ

Ионометрический метод используют при количественном определении нитратов в растениеводческой продукции, представленной в таблице I.

Сущность метода состоит в извлечении нитратов из анализируемого материала раствором алтмокалиевых квасцов с последующим измерением их концентрации в полученной вытяжке с помощью ионоселективного электрода. Для ускорения анализа вместо вытяжки может быть использован сок анализируемой продукции, разбавленный раствором алтмокалиевых квасцов. При анализе капусты для разрушения примесей, мешающих определению нитратов, дополнительно проводят их окисление марганцевокислым калием.

Метод непригоден, если содержание хлоридов в анализируемом материале более чем в 25 раз превышает содержание нитратов при их концентрации до 50 мг/кг и в 50 раз при более высоких.

Нижний предел обнаружения нитратов - 6 мг на 1 дм³ анализируемого раствора. Предел надежного определения нитратов в анализируемой пробе - 30 млн⁻¹ (мг/кг).

2.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Для проведения анализа применяют:

Иономер тип И-120 М, И-115 М, ЭВ-74, милливольтметр рН-340, рН-121, нитратомер НМ-002 или аналогичный прибор с погрешностью измерения не более 5 мВ (0,05 р μ О₃).

Ионоселективный нитратный электрод ЭМ- μ О₃-01, ЭИМ-11 или другой электрод, имеющий такие же метрологические характеристики.

Электрод вспомогательный лабораторный хлорсеребряный ЭВЛ-1М1 или ЭВЛ-1М3.М, ТУ 25-05-2181-77.

Весы лабораторные ВЛКР-50(или другие лабораторные весы общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 500 г, ГОСТ

Таблица I

Допустимые уровни содержания нитратов в продуктах
растительного происхождения СанПиН 42-123-4619-88
от 30 мая 1988 года

| Пищевой продукт | Содержание нитратов, мг/кг | |
|---|----------------------------|--------------------------|
| | из открытого грунта | из защищенного грунта |
| Картофель | 250 | № - |
| Капуста белокочанная | | |
| ранняя (до I сентября) | 900 | - |
| поздняя | 500 | |
| Морковь | | |
| ранняя (до I сентября) | 400 | - |
| поздняя | 250 | - |
| Томаты | 150 | 300 |
| Огурцы | 150 | 400 |
| Свекла столовая | 1400 | - |
| Лук репчатый | 80 | - |
| Лук-перо | 600 | 800 |
| Зеленые культуры (салаты, шпинат, шавель, капуста салатная, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.) | 2000 | 3000 |
| Лини | 90 | - |
| Арбузы | 80 | - |
| Перец сладкий | 200 | 400 |
| Кабачки | 400 | 400 |
| Тыква (для изготовления консервов для питания детей) | 200 | - |
| Виноград столовых сортов | 60 | - |
| Яблоки | 60 | - |
| Груши | 60 | - |

*Дополнения к СанПиН № 4722-88 от 14. II. 88г.

24104-80.

Весы АДВ-200 или другие лабораторные весы общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г, ГОСТ 24104-80.

Колбы мерные 2-го класса точности вместимостью 50, 100 и 1000 см³, ГОСТ 1770-74.

Дозатор вместимостью 50 см³ с погрешностью дозирования не более 1% или мерный цилиндр вместимостью 50 см³, ГОСТ 1770-74.

Пипетки вместимостью 1,5, 10, 50 и 100 см³.

Стаканы лабораторные вместимостью 100, 200, 500 и 1000 см³.

Слупка фарфоровая с пестиком, ГОСТ 9146-80.

Капельница.

Встряливатель ВВ-1 или блок экстрагирования БЭ-1.

Мешалка лабораторная электромеханическая или магнитная.

Мезотобразователь ММ-1, пластмассовая терка, механическая или электромеханическая мясорубка, ножищи, нож.

Гомогенизатор с частотой вращения ножевой системы не менее 6000 мин⁻¹.

Измельчитель РТ-1 и РТ-2.

Соковыжималка с электрическим удалением выжимок.

Механическая соковыжималка.

Шпатель.

Стеклянные палочки.

Квасцы алюмокалиевые (KAl(SO₄)₂ · 12H₂O), ГОСТ 4329-77, чда.

Калий хлористый (KCl), ГОСТ 4234-77, хч.

Калий азотнокислый (KNO₃), ГОСТ 4217-77, хч.

Калий марганцевокислый (KMnO₄), ГОСТ 20490-75, хч.

Кислота серная (H₂SO₄), ГОСТ 4204-77, ч.

Вода дистиллированная (H_2O), ГОСТ 6709-72.

Перекись водорода (H_2O_2), 33%/ный раствор.

Бумага масштабнo-координатная марки Д₂, ГОСТ 334-73.

2.2. Подготовка к исследованию

2.2.1. Отбор проб для анализа проводят в соответствии с разделом I.

2.2.2. Подготовка проб к испытанию. Пробы, отобранные в соответствии с разделом I, измельчают до однородной массы или отжимают из них сок (как это описано в п.2.3), которые и используют для анализа.

2.2.3. Приготовление раствора алькокалиевых квасцов с массовой долей 1% (экстрагирующий раствор). 10,0 г алькокалиевых квасцов взвешивают с точностью до первого десятичного знака, переносят в мерную колбу вместимостью 1000 см³, растворяют в дистиллированной воде и доводят объем водой до метки.

Раствор хранят в склянке с притертой пробкой в течение года, не более. При появлении мути или осадка его заменяют на свежеприготовленный.

2.2.3.1. Приготовление экстрагирующего раствора для определения нитратов в кадушке. 10,0г алькокалиевых квасцов взвешивают с точностью до первого десятичного знака, переносят в мерную колбу вместимостью 1000 см³, растворяют в дистиллированной воде. Затем 1,0г марганцевокислого калия (точность взвешивания до второго десятичного знака) помещают в эту же колбу, куда добавляют 0,6 см³ концентрированной серной кислоты. Полученную смесь взбалтывают до растворения всех ингредиентов, раствор доводят до метки дистиллированной водой и хранят в склянке с притертой пробкой не более одного года.

2.2.4. Приготовление основного раствора азотнокислого калия концентрации $C(KNO_3) = 0,1$ моль/дм³ ($pCNO_3 = -lg CNO_3 = 1$).

IO, Iг азотнокислого калия, высушенного при температуре 110-120°C до постоянной массы, взвешивают с точностью до третьего десятичного знака, помещают в мерную колбу вместимостью 1000 см³, растворяют в экстрагирующем растворе по п.2.2.3 и доводят объем до метки тем же раствором.

Раствор хранят в оклянке с притертой пробкой не более года, при появлении мути или осадка его заменяют на свежеприготовленный.

2.2.5. Растворы сравнения азотнокислого калия готовят из основного раствора азотнокислого калия (п.2.2.4) в день проведения анализа, используя для разбавления раствор аллюмокалиевых квасцов по п. 2.2.3, который применяется для анализа.

2.2.5.1. Раствор сравнения с концентрацией $C(N/O_3^-) = 0,01$ моль/дм³ ($pC N/O_3^- = 2$). Основной раствор азотнокислого калия; приготовленный по п.2.2.4. разбавляют в 10 раз раствором аллюмокалиевых квасцов. Для этого мерную колбу вместимостью 100 см³ отбирают пипеткой 10 см³ основного раствора с $pC N/O_3^- = 1$, доводят до метки раствором аллюмокалиевых квасцов и перемешивают.

2.2.5.2. Раствор сравнения с концентрацией $C(N/O_3^-) = 0,001$ моль/дм³ ($pC N/O_3^- = 3$). Раствор, приготовленный по п.2.2.5.1, разбавляют в 10 раз раствором аллюмокалиевых квасцов, как указано в п.2.2.5.1.

2.2.5.3. Раствор сравнения с концентрацией $C(N/O_3^-) = 0,0001$ моль/дм³ ($pC N/O_3^- = 4$). Раствор, приготовленный по п.2.2.5.2, разбавляют в 10 раз раствором аллюмокалиевых квасцов (по п.2.2.3.).

Растворы сравнения, приготовленные по п.2.2.5.1, 2.2.5.2, 2.2.5.3 используют для градуировки прибора и построения градуировочного графика.

2.2.6. Подготовка мембранного ионоселективного нитратного электрода и хлорсеребряного электрода сравнения к работе. Мембран-

ный ионоселективный нитартный электрод и хлорсеребряный электрод сравнения готовят к работе в соответствии с инструкциями, прилагаемыми к ним.

В промежутках между исследованиями мембранный ионоселективный электрод погружают в раствор с $pC \text{ NO}_3^- = 4$. Если перерывы в работе составляют сутки и более, его хранят в растворе азотнокислого калия с концентрацией $C(\text{NO}_3^-) = 0,001$ моль/дм³. При длительных перерывах между исследованиями (более 5 суток) электрод хранят на воздухе и перед началом работы вымачивают 1-2 часа в растворе азотнокислого калия с концентрацией $C(\text{NO}_3^-) = 0,1$ моль/дм³. В обоих случаях перед началом измерений электрод промывают в дистиллированной воде не менее 3 раз.

Хлорсеребряный электрод сравнения в перерывах между исследованиями погружают в стакан с дистиллированной водой.

2.3. Проведение анализа

Пробы для анализа, приготовленные в соответствии с разделом 1.4, измельчают с помощью терки, механической, электромеханической мясорубки или мясорубки, Зелёные культуры режут ножницами или ножом до частиц размером 0,5-1,0 мм или измельчают на мясорубке. 10,0г измельченного материала взвешивают с точностью до второго десятичного знака, помещают в стакан гомогенизатора или измельчителя, наливают 50 см³ 1%-ного раствора аллюмокалиевых квасцов и гомогенизируют в течение 1 мин при частоте вращения 6000 мин⁻¹.

При отсутствии гомогенизатора или измельчителя 10,0г взвешенного до первого десятичного знака измельченного на терке, мясорубке или мясорубке материала помещают в технологическую ёмкость вместимостью 200 см³ или в стакан вместимостью около 100 см³, наливают 50 см³ 1%-ного раствора аллюмокалиевых квасцов и перемешивают с помощью мешалки в течение трех минут.

При анализе материала, содержащего твердые ткани и отсутствии гомогенизатора пробу массой 10,0г растирают в ступке с прокаленным песком или битым стеклом до однородной массы, переносят её с помощью 50 см³ 1%-го раствора аллюмокалиевых квасцов в технологическую емкость вместимостью 200 см³ или в стакан вместимостью 100 см³, перемешивают в течение трех минут с помощью мешалки. Вместо растирания в ступке с песком или битым стеклом возможно 15-минутное нагребание суспензии в кипящей водяной бане с последующим охлаждением и доведением до метки.

В полученной суспензии, приготовленной одним из описанных способов, измеряют концентрацию нитрат-ионов.

При анализе капусты 10,0г измельченного материала взвешивают с точностью до первого десятичного знака, помещают в стакан вместимостью 100 см³, наливают 50 см³ экстрагирующего раствора, приготовленного по п. 2.2.3.1, перемешивают с помощью мешалки в течение трех минут. Затем при перемешивании добавляют по каплям (2-3 капли) 33%-ный раствор перекиси водорода до обесцвечивания раствора. В полученной суспензии измеряют концентрацию нитрат-ионов.

Для растениеводческой продукции, кроме зеленых культур, с целью ускорения и снижения трудоемкости анализа возможно использование для анализа сока. Для получения сока пробы, подготовленные в соответствии с п.1.4, пропускают через электромеханическую соковыжималку. Полученный сок собирают в одну емкость и перемешивают.

При анализе всех культур, кроме капусты, от полученного сока с помощью пипетки отбирают aliquотную часть объемом 10,0 см³, измеренным с точностью до 0,1 см³, помещают её в технологическую емкость вместимостью 200 см³ или в стакан вместимостью 100 см³, прибавляют 50 см³ 1%-го раствора аллюмокалиевых квасцов, перемешивают и в полученном растворе измеряют концентрацию нитрат-ионов.

При анализе капусты в технологическую емкость вместимостью 200 см³ или в стакан вместимостью 100 см³ помещают 10,0 см³ сока, измеренного с точностью до 0,1 см³, прибавляют 50 мл экстрагирующего раствора, приготовленного по п.4.2.3.1 и перемешивают в течение 3 минут. Затем при перемешивании добавляют по каплям (2-3 капли) 33%-ый раствор перекиси водорода до обесцвечивания раствора, после чего измеряют концентрацию нитрат-ионов.

2.3.1. Измерение концентрации нитрат-ионов с помощью электрода ЭМ- NO_3^- -01.

Традировка иономера при измерении концентрации нитратов в единицах pC NO_3^- . После подключения прибора к электросети при работе с электродом ЭМ- NO_3^- -01 нажимают клавишу I+4.

Подготовленные к работе нитратный и хлорсеребряный электроды ополаскивают дистиллированной водой, промокают фильтровальной бумагой и погружают в раствор сравнения с концентрацией $\text{C}(\text{NO}_3^-) = 0,0001 \text{ моль/дм}^3$ ($\text{pC NO}_3^- = 4$). Переключатель рода термокомпенсации иономера должен находиться при этом положении "Ручн", а ручки "Температура раствора" и "рХ" повернуты в крайнее левое положение. При замере pC NO_3^- нажимают клавишу "рХ", при отключении цепи - клавишу "t". Ручкой "Калибровка" устанавливают стрелку прибора на значение, равное 4 (по средней шкале прибора). Затем убирают раствор с концентрацией $\text{C}(\text{NO}_3^-) = 0,0001 \text{ моль/дм}^3$, ополаскивают электроды дистиллированной водой, промокают их фильтровальной бумагой, чтобы убрать капли воды, и погружают электроды в раствор с концентрацией $\text{C}(\text{NO}_3^-) = 0,01 \text{ моль/дм}^3$ ($\text{pC NO}_3^- = 2$).

С помощью ручки "Крутизна" устанавливают стрелку прибора на значение, равное двум (средней шкалы прибора). Если с помощью ручки "Крутизна" не удастся вывести на значение, равное двум, то ио-

пользуют ручку "Температура раствора". Затем повторяют настройку прибора по раствору $pC_{NO_3^-} = 4$ и $pC_{NO_3^-} = 2$ до тех пор, пока стрелка прибора не будет показывать требуемые значения. Перед каждой проверкой настройки электроны выдерживают в растворе с концентрацией $C(NO_3^-) = 0,0001$ моль/дм³ 3-4 минуты и каждый раз измерения проводят в свежей порции раствора сравнения. При переносе из концентрированного раствора в разбавленный электроды ополаскивают дистиллированной водой и сушат фильтровальной бумагой.

Проверку градуировки прибора проверяют по раствору $pC_{NO_3^-} = 3$. Отклонение от контрольного значения не должно превышать $\pm 0,04 pC_{NO_3^-}$.

Закончив градуировку прибора, электроды погружают в испытуемый раствор и снимают показания в единицах $pC_{NO_3^-}$. Показания прибора считывают не ранее чем через 1 мин после прекращения дрейфа показаний прибора. Температура испытуемых проб и растворов сравнения должна быть одинаковой. Настройку прибора проверяют не менее трех раз в течение рабочего дня, используя каждый раз свежие порции растворов сравнения.

Полученные значения $pC_{NO_3^-}$ переводят в мг/кг NO_3^- по формуле (п. 2.4) или по таблицам 2-7.

Градуировку прибора типа pH-метр милливольтметр (pH-340) проводят следующим образом. Перед настройкой прибора следует поставить тумблер "Род работ" в положение "pH", измерительный нитратный электрод подключить к гнезду "Вол", а вспомогательный хлорсеребряный электрод к гнезду "Изм", так как измеряется концентрация аниона (NO_3^-), а прибор рассчитан на измерение водородного иона.

Предел измерения для электрода ЭМ- NO_3^- - 01 2+5 pH. Работа ведется при размахе ЭРн или 300 мВ. На стекле шкалы делают перецифровку - соответственно цифрам на верхней шкале прибора 3,2,1 пишут слева направо 4,3,2,1.

Подготовленные к работе электроды ополаскивают дистиллированной водой, промокают фильтровальной бумагой и помещают в раствор сравнения с концентрацией $C(N O_3^-) = 0,3001$ моль/дм³ ($pC N O_3^- = 4$) и с помощью ручек "Ек-грубо" (на задней стороне прибора) и "Фил-точно" на верхней панели прибора устанавливают стрелку прибора на верхней шкале на значение 4 (по измененному обозначению). Затем ополаскивают электроды дистиллированной водой, промокают фильтровальной бумагой и погружают электрод в раствор сравнения с концентрацией $C(N O_3^-) = 0,01$ моль/дм³ ($pC N O_3^- = 2$), с помощью ручки "S" устанавливают стрелку прибора на значение, равное двум (по измененному обозначению); если с помощью ручки "S" это сделать невозможно, то используют тумблер "Температура раствора". Затем повторяют настройку прибора по растворам сравнения с $pC N O_3^- = 4$ и $pC N O_3^- = 2$ до тех пор, пока стрелка прибора не будет показывать требуемые значения. Перед проверкой настройки номера электроды необходимо выдержать в растворе с концентрацией $C(N O_3^-) = 0,0001$ моль/дм³ 3-4 минуты и каждый раз проводить измерение в свежей порции растворов сравнения. При переносе из концентрированного раствора в разбавленный электроды ополаскивают дистиллированной водой и сушат фильтровальной бумагой. Проверку градуировки прибора проводят по раствору с $pC N O_3^- = 3$. Показания прибора читают не ранее чем через 1 мин после прекращения дрейфа показаний прибора. Температура испытуемых проб и растворов сравнения должна быть одинаковой. Настройку прибора проверяют не менее трех раз в течение рабочего дня, используя каждый раз свежие порции растворов сравнения. Отклонения от контрольного значения не должны превышать $\pm 0,04 pC N O_3^-$.

Закончив градуировку прибора, электроды погружают в испытуемый раствор и снимают показания в $pC N O_3^-$. В течение рабочего дня

градуировку прибора периодически повторяют по растворам сравнения.

Полученные при анализах значения $\rho C_{NO_3^-}$ переводят в $мг/кв\ мб_3^-$ по формуле (п.2.4) или таблицы 2-7.

Измерение концентрации иона нитрата в режиме "иВ". Определения проводят, используя калибровочный график и снимая показания ЭДС в "иЗ". В этом случае нитратный электрод (для любых милливольтметров) подключают к гнезду "иЗ", а хлорсеребряный электрод — к гнезду "Всп". Тумблер "Род работ" ставят в положение "иВ" и ЭДС электродной пары измеряют в растворах сравнения и анализируемых.

Перед началом работы измеряют показания растворов сравнения в порядке возрастания концентрации, начиная с меньшей с концентрацией $C(NO_3^-) = 0,0001$ моль/дм³.

Перед погружением электродов исследуемые пробы взбалтывают. Показания прибора считывают не ранее чем через 1 мин после прекращения дрейфа показаний прибора. Температура проб и растворов сравнения должна быть одинаковой. Приборы настраивают не менее трех раз в течение рабочего дня, используя каждый раз свежие порции растворов сравнения.

После каждого измерения электроды ополаскивают дистиллированной водой и промокают фильтровальной бумагой.

Содержание нитратов в пробах находят, используя калибровочный график, построенный на миллиметровой бумаге. По оси абсцисс откладывают величины $\rho C_{NO_3^-}$, соответствующие растворам сравнения азотнокислого калия в молях:

с концентрацией $C(NO_3^-) = 0,1$ моль/дм³ ($\rho C_{NO_3^-} = 1$)

с концентрацией $C(NO_3^-) = 0,01$ моль/дм³ ($\rho C_{NO_3^-} = 2$)

с концентрацией $C(NO_3^-) = 0,001$ моль/дм³ ($\rho C_{NO_3^-} = 3$)

с концентрацией $C(NO_3^-) = 0,0001$ моль/дм³ ($\rho C_{NO_3^-} = 4$),

по оси ординат — ЭДС, мВ. По калибровочному графику находят значения величины $\rho C_{NO_3^-}$ и с помощью уравнения (п.2.4) или таблиц 2-7

определяют содержание нитрат-ионов (мг/кг) в исследуемом объекте.

При работе с приборами, имеющими преобразователи величины $pC \text{ NO}_3^-$ или моль/дм³ в значения концентрации иона нитрата в исследуемой продукции, настройку проводят непосредственно в единицах массовой доли нитрата в миллионах долей (мг/кг) по растворам сравнения с концентрацией $C(\text{NO}_3^-) = 0,0001$ моль/дм³ ($pC \text{ NO}_3^- = 4$) и $C(\text{NO}_3^-) = 0,01$ моль/дм³ ($pC \text{ NO}_3^- = 2$), используя раствор $C(\text{NO}_3^-) = 0,001$ моль/дм³ для контроля. При настройке таких приборов значение массовой доли нитратов берется из вспомогательных таблиц 2-7 или вычисляют по формуле (п.2.4).

При работе с иономером ИИ-002, который не может преобразовывать величины более 1900 млн^{-1} (мг/кг), при его настройке следует загрублять показания в 10 раз. Так, например, при настройке прибора по табл.2, согласно которой раствору сравнения с $pC \text{ NO}_3^- = 4$ соответствует массовая доля нитрат-ионов 36 млн^{-1} (мг/кг), а раствору с $pC \text{ NO}_3^- = 2$ - 3592 млн^{-1} (мг/кг), с помощью кнопок "К1" и "К2" прибор настраивают на значения 3,6 и 369 млн^{-1} (мг/кг) соответственно. Контроль производят по раствору с $pC \text{ NO}_3^- = 3$ (36 млн^{-1}). Таким же образом настраивают прибор и по другим таблицам. При определении содержания нитратов в исследуемых культурах результат увеличивают в 10 раз.

2.3.2. Измерение концентрации нитрат-ионов с помощью электрода ЭИИ-11 и иономера ЭВ-74

Измерения проводят в соответствии с техническим описанием и инструкцией по эксплуатации электрода ЭИИ-11.

Прежде, чем приступить к измерению, необходимо: включить электрод ЭИИ-11 в течение 1-2 суток в растворе нитрата калия с концентрацией $C(\text{NO}_3^-) = 0,1$ моль/дм³, промыть электроды дистиллированной водой и удалить с них капли воды фильтровальной бумагой;

включить номер ЭВ-74 в сеть (при этом в правом верхнем углу панели прибора загорится индикатор) и подсоединить электрод ВМ-II к гнезду "Иам", а вспомогательный электрод - к гнезду "Всп"; нажать клавиши "±", "анион-катион" и "9-14", ручку "калибровка" вывести в крайнее левое положение, для чего вращать ее против часовой стрелки до упора.

Градировка мономера в единицах $pC_{NO_3^-}$. Градуировку прибора проводят по двум растворам сравнения с $pC_{NO_3^-} = 2$ и $pC_{NO_3^-} = 4$. Нажать градуировку следует с раствора с $pC_{NO_3^-} = 4$. С этой целью электрод ВМ-II и вспомогательный электрод погружают в раствор сравнения с концентрацией $C(NC_2^-) = 0,0001$ моль/дм³ ($pC_{NO_3^-} = 4$) и нажав клавишу "рХ" ручкой "калибровка" устанавливают стрелку прибора на любое цифровое деление в центре шкалы (например, 2). Присваивают этому делению величину 4,00 $pC_{NO_3^-}$. Нажимают клавишу "±". Затем вынимают электроды из раствора, промывают фильтровальной бумагой и погружают в раствор с $pC_{NO_3^-} = 2$. Нажимают клавишу "рХ". Стрелка прибора должна отклониться вправо примерно на два дольных деления. Ручкой "крутилка" и "температура" устанавливают стрелку прибора на отметку 4, присвоив ей величину 2,00 $pC_{NO_3^-}$. Нажимают клавишу "±". Вынимают электроды из раствора, промывают их дистиллированной водой и промокают фильтровальной бумагой.

Все операции по градуировке прибора, описанные в предыдущем абзаце, повторяют до тех пор, пока стрелка не будет точно установлена на отметках 2,00 и 4,00 шкалы присвоенной шкалы прибора.

Проверку калибровки проводят погружая электроды в раствор сравнения с $pC_{NO_3^-} = 3,00$. Стрелка прибора должна останавливаться на делении 3,00. Допустимые отклонения $\pm 0,04 pC_{NO_3^-}$. Проверку калибровки проводят не менее 8 раз в течение рабочего дня.

Для измерения концентрации нитратов в испытуемом растворе электроды погружают в раствор и нажимают клавишу "рХ". Показания при ра

считывают не ранее чем через 1 мин после прекращения дрейфа показаний прибора. Перед каждым измерением электроды ополаскивают водой и промокают фильтровальной бумагой.

Электрод ЭИМ-11 работает в отрицательной области "мВ" (-700-900 мВ). При работе с этим электродом в режиме "МВ" следует нажимать клавиши "Анионы/катионы" и диапазон 4+9. Построение градуировочного графика и измерения проводят так же, как при работе с электродом ЭИМ-11/NO₃⁻ = 01.

Полученные значения рС NO₃⁻ переводят в мг/кг NO₃⁻ по формуле (п. 2.4) или таблицам 2-7.

2.4. Обработка результатов анализа нитратов

Если при анализе использовалась навеска измельченной пробы, то массовую долю нитратов в используемом материале (X) в миллионных долях (млн⁻¹, мг/кг) рассчитывают по формуле:

$$X = \frac{\left(Y + \frac{C \cdot N}{100 \cdot I} \right) \cdot 10^{-pC/NO_3^-} \cdot 62 \cdot 10^6}{1000 \cdot N}$$

где 62- молярная масса иона нитрата, г;

N- масса пробы, взятой для анализа, г;

Y- объем экстрагирующего раствора, см³;

10^{-pC/NO₃⁻} - концентрация нитрата в вытяжке, моль/дм³;

1000 - коэффициент перевода дм³ в см³;

C - массовая доля воды в пробе, %;

100 - коэффициент перевода % в доли единицы;

I - плотность воды, г/см³;

10⁶ - коэффициент перевода долей единицы в миллионные доли (млн⁻¹, мг/кг).

Принимая Y = 50 см³, N = 10 г и проведя соответствующие сокращения и преобразования, получим следующую формулу для расчета:

$$X = \left(50 + \frac{C_{10}}{10} \right) \cdot 10^{-pC} / O_8^- \cdot 6200$$

При разбавлении вытяжки результат анализа увеличивают во столько же раз, во сколько раз была разбавлена вытяжка.

Расчеты по приведенным уравнениям можно исключить, используя таблицы 2 и 3 для перевода величин pC / O_8^- в массовую долю нитрата в анализируемой пробе. Данные таблицы составлены с учетом среднего содержания влаги в различных культурах растениеводческой продукции.

Если при анализе использовался сок, то содержание нитратов в пробе в мг/кг определяют по таблицам 4-7, которые составлены с учетом эмпирических коэффициентов пересчета.

Если при использовании сока был получен результат по содержанию нитратов, превышающий допустимый уровень (см. табл. I), то для окончательного суждения о качестве продукции следует повторить анализ с использованием навески измельченного материала.

При проведении арбитражных анализов на содержание нитратов в капусте, картофеле, свекле, моркови и зеленых овощах использование сока не допускается.

2.5. Оценка результатов анализа

Вычисления проводят до целых чисел, мг/кг. За окончательный результат, выполненный в одной лаборатории, принимают среднее арифметическое (\bar{X}) результатов двух параллельных определений. Допускаемое расхождение между двумя параллельными определениями, выполняемыми в одной лаборатории, зависит от уровня концентрации и при $P=0,95$ не должно превышать значений сходимости (τ), указанных в табл. 8.

Допустимое расхождение между результатами испытаний, выполненных в 2-х разных лабораториях, зависит от уровня концентрации и при $P=0,95$ не должно превышать значений воспроизводимости ($\sqrt{2}$), указанных в таблице 8.

Для получения величин сходимости и воспроизводимости для концентраций нитратов, отличных от указанных в табл. 8, можно использовать аппроксимирующие коррелятивные уравнения для зависимости характеристик точности определения нитратов от концентрации (\bar{X}) (мг/кг)

$$\bar{z} = 13,8 + 0,08 \bar{X} \quad R = 0,954 \bar{X}$$

При сравнении аналитических результатов с величиной ПДК (табл.) в соответствии с рекомендациями Международного Стандарта ISO №5725, 1981, используется величина допустимого критического отклонения $C_{\text{с.д.}}$, равная $C_{\text{с.д.}} = (\bar{X} - m_0) = \frac{1}{\sqrt{2}} \sqrt{R^2 - t^2 \left(\frac{p-1}{n} \right)}$,

где \bar{X} - средняя концентрации, полученная в одной лаборатории при n - параллельных определений;

m_0 - величина ПДК.

Если отклонение обнаруженной концентрации от ПДК не превышает значений $C_{\text{с.д.}}$, представленных в таблице 8 при доверительной вероятности $R=0,95$, можно принять, что определяемая концентрация сопоставима с ПДК, если отклонение превышает $C_{\text{с.д.}}$, следует считать обнаруженную концентрацию нитратов в продукте не соответствующей уровню ПДК.

Перевод значений $\rho_{C}/\rho_{O_3}^-$ в массовую долю нитратов
в NO_3^- (млн⁻¹, мг/кг) при анализе вытжки из картофеля,
столовой свеклы, лука-репки, винограда (Н:У = 1:5)

| $\rho_{C} NO_3^-$ | Сотые доли $\rho_{C} / \rho_{O_3}^-$ | | | | | | | | | |
|-------------------|--------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | .00 | .01 | .02 | .03 | .04 | .05 | .06 | .07 | .08 | .09 |
| 1.6 | 9033 | 8827 | 8626 | 8430 | 8238 | 8050 | 7867 | 7688 | 7513 | 7342 |
| 1.7 | 7175 | 7012 | 6852 | 6696 | 6544 | 6375 | 6219 | 6107 | 5966 | 5832 |
| 1.8 | 5699 | 5570 | 5443 | 5319 | 5198 | 5079 | 4964 | 4851 | 4740 | 4623 |
| 1.9 | 4527 | 4424 | 4323 | 4225 | 4129 | 4035 | 3943 | 3853 | 3765 | 3680 |
| 2.0 | 3596 | 3514 | 3434 | 3356 | 3280 | 3205 | 3132 | 3061 | 2991 | 2923 |
| 2.1 | 2856 | 2791 | 2728 | 2666 | 2605 | 2546 | 2488 | 2431 | 2376 | 2322 |
| 2.2 | 2269 | 2217 | 2167 | 2117 | 2069 | 2022 | 1976 | 1931 | 1887 | 1844 |
| 2.3 | 1802 | 1761 | 1721 | 1682 | 1644 | 1606 | 1570 | 1534 | 1499 | 1465 |
| 2.4 | 1432 | 1399 | 1367 | 1336 | 1306 | 1276 | 1247 | 1218 | 1191 | 1164 |
| 2.5 | 1137 | 1111 | 1086 | 1061 | 1037 | 1013 | 990 | 968 | 946 | 924 |
| 2.6 | 903 | 883 | 863 | 843 | 824 | 805 | 787 | 769 | 751 | 734 |
| 2.7 | 717 | 701 | 685 | 670 | 654 | 639 | 625 | 611 | 597 | 583 |
| 2.8 | 570 | 557 | 544 | 522 | 520 | 508 | 496 | 485 | 474 | 463 |
| 2.9 | 456 | 442 | 432 | 422 | 413 | 403 | 394 | 385 | 377 | 368 |
| 3.0 | 366 | 351 | 343 | 336 | 328 | 320 | 313 | 306 | 299 | 292 |
| 3.1 | 286 | 279 | 273 | 267 | 261 | 255 | 249 | 243 | 238 | 232 |
| 3.2 | 227 | 222 | 217 | 212 | 207 | 202 | 198 | 193 | 189 | 184 |
| 3.3 | 180 | 176 | 172 | 168 | 164 | 161 | 157 | 153 | 150 | 146 |
| 3.4 | 143 | 140 | 137 | 134 | 131 | 128 | 125 | 122 | 119 | 116 |
| 3.5 | 114 | 111 | 109 | 106 | 104 | 101 | 99 | 97 | 95 | 92 |
| 3.6 | 90,3 | 88,3 | 86,3 | 84,3 | 82,4 | 80,5 | 78,7 | 76,9 | 75,1 | 73,4 |
| 3.7 | 70,7 | 70,1 | 68,5 | 70,0 | 65,4 | 63,9 | 62,5 | 61,1 | 59,7 | 58,3 |
| 3.8 | 57,0 | 55,7 | 54,4 | 53,2 | 52,0 | 50,8 | 49,6 | 48,5 | 47,4 | 46,3 |
| 3.9 | 45,4 | 44,2 | 43,2 | 42,2 | 41,3 | 40,3 | 39,4 | 38,5 | 37,7 | 36,8 |
| 4.0 | 36,0 | 35,1 | 34,3 | 33,6 | 32,8 | 32,0 | 31,3 | 30,6 | 29,9 | 29,2 |

Перевод значения PC/O_6^- в массовую долю нитратов в M_0^- ($\text{млн}^{-1}, \text{мг/кг}$) при анализе вылявки из капусты белокочанной, моркови, томатов, огурцов, лука-перо, дыни, арбузов, тыквы, перца сладкого, кабачков, зеленых культур; яблок, груш (Н:У =1:5)

| PC/O_6^- | Сотые доли PC/O_6^- | | | | | | | | | |
|--------------------------|-------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | .00 | .01 | .02 | .03 | .04 | .05 | .06 | .07 | .09 | .09 |
| 1,6 | 9188 | 8979 | 8775 | 8575 | 8380 | 8189 | 8008 | 7821 | 7643 | 7469 |
| 1,7 | 7299 | 7133 | 6970 | 6812 | 6656 | 6505 | 6357 | 6212 | 6071 | 5933 |
| 1,8 | 5798 | 5666 | 5537 | 5411 | 5287 | 5167 | 5049 | 4935 | 4822 | 4712 |
| 1,9 | 4505 | 4500 | 4398 | 4298 | 4200 | 4104 | 4011 | 3920 | 3830 | 3743 |
| 2,0 | 3658 | 3575 | 3493 | 3414 | 3336 | 3260 | 3186 | 3113 | 3043 | 2973 |
| 2,1 | 2906 | 2840 | 2775 | 2712 | 2650 | 2590 | 2531 | 2473 | 2417 | 2362 |
| 2,2 | 2308 | 2256 | 2204 | 2154 | 2105 | 2057 | 2010 | 1964 | 1920 | 1876 |
| 2,3 | 1858 | 1792 | 1751 | 1711 | 1672 | 1634 | 1597 | 1560 | 1525 | 1490 |
| 2,4 | 1456 | 1423 | 1391 | 1359 | 1328 | 1298 | 1268 | 1239 | 1211 | 1184 |
| 2,5 | 1157 | 1150 | 1105 | 1080 | 1055 | 1031 | 1007 | 985 | 962 | 940 |
| 2,6 | 919 | 898 | 877 | 858 | 838 | 819 | 800 | 782 | 754 | 747 |
| 2,7 | 720 | 713 | 697 | 681 | 666 | 650 | 636 | 621 | 607 | 593 |
| 2,8 | 500 | 567 | 554 | 541 | 529 | 517 | 505 | 493 | 482 | 471 |
| 2,9 | 461 | 450 | 440 | 430 | 420 | 410 | 401 | 392 | 383 | 374 |
| 3,0 | 366 | 357 | 349 | 341 | 334 | 326 | 319 | 311 | 304 | 297 |
| 3,1 | 291 | 284 | 277 | 271 | 265 | 259 | 253 | 247 | 242 | 236 |
| 3,2 | 231 | 226 | 220 | 215 | 210 | 206 | 201 | 196 | 192 | 188 |
| 3,3 | 183 | 179 | 175 | 171 | 167 | 162 | 158 | 156 | 152 | 149 |
| 3,4 | 146 | 142 | 139 | 136 | 133 | 130 | 127 | 124 | 121 | 118 |
| 3,5 | 115 | 113 | 110 | 108 | 105 | 103 | 101 | 98 | 96 | 94 |
| 3,6 | 91,9 | 89,8 | 87,7 | 85,8 | 83,8 | 81,9 | 80,0 | 78,2 | 76,4 | 74,7 |
| 3,7 | 73,0 | 71,3 | 69,7 | 68,1 | 66,6 | 65,0 | 63,6 | 62,1 | 60,7 | 59,3 |
| 3,8 | 58,0 | 56,7 | 55,4 | 54,1 | 52,9 | 51,7 | 50,5 | 49,3 | 48,2 | 47,1 |
| 3,9 | 46,1 | 45,0 | 44,0 | 43,0 | 42,0 | 41,0 | 40,1 | 39,2 | 38,3 | 37,4 |
| 4,0 | 36,6 | 35,7 | 34,9 | 34,1 | 33,4 | 32,6 | 31,9 | 31,1 | 26,4 | 29,7 |

Таблица 4

Перевод значений $\rho_{\text{C}}^{\text{NO}_3^-}$ в массовую долю нитратов в NO_3^- ($\text{млн}^{-1}, \text{мг/кг}$)
 при анализе сока картофеля и лука-репки ($Y_{\text{сока}}: Y_{\text{экстрагирующего раствора}} = 1:5$)

| $\rho_{\text{C}}^{\text{NO}_3^-}$ | Соотно доли $\rho_{\text{C}}^{\text{NO}_3^-}$ | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | .00 | .01 | .02 | .03 | .04 | .05 | .06 | .07 | .08 | .09 |
| 1.6 | 7475 | 7805 | 7139 | 6976 | 6818 | 6662 | 6511 | 6363 | 6218 | 6076 |
| 1.7 | 5938 | 5808 | 5671 | 5542 | 5415 | 5292 | 5172 | 5054 | 4939 | 4827 |
| 1.8 | 4717 | 4609 | 4504 | 4402 | 4302 | 4204 | 4108 | 4015 | 3923 | 2834 |
| 1.9 | 3747 | 3661 | 3578 | 3496 | 3417 | 3339 | 3263 | 3189 | 3116 | 3045 |
| 2.0 | 2976 | 2908 | 2842 | 2777 | 2714 | 2652 | 2592 | 2533 | 2475 | 2419 |
| 2.1 | 2364 | 2310 | 2258 | 2206 | 2156 | 2107 | 2059 | 2012 | 1966 | 1921 |
| 2.2 | 1878 | 1835 | 1793 | 1752 | 1713 | 1674 | 1635 | 1598 | 1562 | 1526 |
| 2.3 | 1492 | 1458 | 1424 | 1392 | 1360 | 1329 | 1299 | 1270 | 1241 | 1212 |
| 2.4 | 1185 | 1158 | 1131 | 1106 | 1081 | 1056 | 1032 | 1008 | 985 | 963 |
| 2.5 | 941 | 920 | 899 | 878 | 858 | 839 | 820 | 801 | 783 | 765 |
| 2.6 | 748 | 731 | 714 | 698 | 682 | 666 | 651 | 636 | 622 | 608 |
| 2.7 | 594 | 580 | 567 | 554 | 542 | 529 | 517 | 505 | 494 | 483 |
| 2.8 | 472 | 461 | 450 | 440 | 430 | 420 | 411 | 401 | 392 | 383 |
| 2.9 | 375 | 366 | 358 | 350 | 342 | 334 | 326 | 319 | 312 | 305 |
| 3.0 | 298 | 291 | 284 | 278 | 271 | 265 | 259 | 253 | 248 | 242 |
| 3.1 | 236 | 231 | 226 | 221 | 216 | 211 | 206 | 201 | 197 | 192 |
| 3.2 | 188 | 183 | 179 | 175 | 171 | 167 | 164 | 160 | 156 | 153 |
| 3.3 | 149 | 146 | 142 | 139 | 136 | 133 | 130 | 127 | 124 | 121 |
| 3.4 | 116 | 116 | 113 | 111 | 108 | 106 | 103 | 101 | 99 | 96 |
| 3.5 | 94 | 92 | 90 | 88 | 86 | 84 | 82 | 80 | 78 | 76 |
| 3.6 | 75 | 73 | 71 | 70 | 68 | 67 | 65 | 64 | 62 | 61 |
| 3.7 | 59 | 58 | 57 | 55 | 54 | 53 | 52 | 51 | 49 | 48 |
| 3.8 | 47 | 46 | 45 | 44 | 43 | 42 | 41 | 40 | 39 | 38 |
| 3.9 | 37 | 37 | 36 | 35 | 34 | 33 | 33 | 32 | 31 | 30 |
| 4.0 | 30 | 29 | 28 | 28 | 27 | 27 | 26 | 25 | 25 | 24 |

Таблица 5

Перевод значения $\rho_{\text{C}}/\rho_{\text{B}}$ в массовую долю нитратов в $\text{мг}/\text{г}$ ($\text{млн}^{-1} \cdot \text{мг}/\text{кг}$) при анализа сока свеклы и моркови ($\text{V}_{\text{сока}}:\text{V}_{\text{экстрагирующего}}=1:5$) раствора

| $\rho_{\text{C}}/\rho_{\text{B}}$ | Сотые доли $\rho_{\text{C}}/\rho_{\text{B}}$ | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|--|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | .00 | .01 | .02 | .03 | .04 | .05 | .06 | .07 | .08 | .09 |
| 1.6 | 7945 | 7762 | 7585 | 7412 | 7244 | 7079 | 6918 | 6760 | 6606 | 6456 |
| 1.7 | 6309 | 6165 | 6025 | 5888 | 5754 | 5623 | 5495 | 5370 | 5248 | 5128 |
| 1.8 | 5011 | 4897 | 4786 | 4677 | 4570 | 4466 | 4363 | 4265 | 4168 | 4073 |
| 1.9 | 3981 | 3890 | 3802 | 3715 | 3630 | 3548 | 3467 | 3338 | 3311 | 3236 |
| 2.0 | 3162 | 3090 | 3020 | 2951 | 2884 | 2818 | 2754 | 2691 | 2630 | 2570 |
| 2.1 | 2512 | 2454 | 2399 | 2344 | 2291 | 2239 | 2188 | 2138 | 2089 | 2042 |
| 2.2 | 1995 | 1950 | 1905 | 1862 | 1820 | 1778 | 1738 | 1698 | 1659 | 1622 |
| 2.3 | 1585 | 1549 | 1513 | 1479 | 1445 | 1412 | 1380 | 1349 | 1318 | 1288 |
| 2.4 | 1259 | 1230 | 1202 | 1175 | 1148 | 1122 | 1096 | 1071 | 1047 | 1023 |
| 2.5 | 1000 | 977 | 955 | 933 | 912 | 891 | 871 | 851 | 832 | 813 |
| 2.6 | 794 | 776 | 759 | 741 | 724 | 708 | 692 | 676 | 661 | 646 |
| 2.7 | 631 | 617 | 603 | 589 | 575 | 562 | 549 | 537 | 525 | 513 |
| 2.8 | 501 | 490 | 479 | 468 | 457 | 447 | 436 | 427 | 417 | 407 |
| 2.9 | 398 | 389 | 380 | 372 | 363 | 355 | 347 | 339 | 331 | 324 |
| 3.0 | 316 | 309 | 302 | 295 | 288 | 282 | 275 | 269 | 263 | 257 |
| 3.1 | 251 | 245 | 240 | 234 | 229 | 224 | 219 | 214 | 209 | 204 |
| 3.2 | 200 | 195 | 191 | 186 | 182 | 178 | 174 | 170 | 166 | 162 |
| 3.3 | 158 | 155 | 151 | 148 | 145 | 141 | 138 | 135 | 132 | 129 |
| 3.4 | 126 | 123 | 120 | 117 | 115 | 112 | 110 | 107 | 105 | 102 |
| 3.5 | 100 | 98 | 95 | 93 | 91 | 89 | 87 | 85 | 83 | 81 |
| 3.6 | 79 | 78 | 76 | 74 | 72 | 71 | 69 | 68 | 66 | 65 |
| 3.7 | 63 | 62 | 60 | 59 | 58 | 56 | 55 | 54 | 52 | 51 |
| 3.8 | 50 | 49 | 48 | 47 | 46 | 45 | 44 | 43 | 42 | 41 |
| 3.9 | 40 | 39 | 38 | 37 | 36 | 35 | 35 | 34 | 33 | 32 |
| 4.0 | 32 | 31 | 30 | 30 | 29 | 28 | 28 | 27 | 26 | 26 |

Таблица 6

Перевод значений pC / O_3^- в массовую долю нитратов в N/O_3^- (млн^{-1} , мг/кг) при анализе сока калусты белокочанной, герца сладкого, винограда
(У сока $\cdot \text{У}$ экстрагирующего = 1:5)
расбора

| pC / O_3^- | Сотые доли pC / C_3^- | | | | | | | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | .00 | .01 | .02 | .03 | .04 | .05 | .06 | .07 | .08 | .09 |
| 1.6 | 8410 | 8218 | 8031 | 7848 | 7670 | 7495 | 7325 | 7156 | 6995 | 6886 |
| 1.7 | 6680 | 6528 | 6379 | 6234 | 6092 | 5954 | 5818 | 5686 | 5556 | 5480 |
| 1.8 | 5306 | 5185 | 5067 | 4952 | 4839 | 4729 | 4622 | 4516 | 4416 | 4313 |
| 1.9 | 4215 | 4119 | 4025 | 3934 | 3844 | 3757 | 3671 | 3587 | 3506 | 3426 |
| 2.0 | 3348 | 3272 | 3197 | 3125 | 3053 | 2984 | 2916 | 2850 | 2785 | 2721 |
| 2.1 | 2659 | 2599 | 2540 | 2482 | 2425 | 2370 | 2316 | 2264 | 2212 | 2162 |
| 2.2 | 2112 | 2064 | 2017 | 1971 | 1927 | 1888 | 1840 | 1798 | 1757 | 1717 |
| 2.3 | 1678 | 1640 | 1602 | 1566 | 1530 | 1495 | 1461 | 1428 | 1396 | 1364 |
| 2.4 | 1333 | 1303 | 1278 | 1244 | 1216 | 1188 | 1161 | 1134 | 1109 | 1083 |
| 2.5 | 1059 | 1085 | 1011 | 988 | 966 | 944 | 922 | 901 | 881 | 861 |
| 2.6 | 841 | 822 | 808 | 785 | 767 | 750 | 732 | 716 | 699 | 684 |
| 2.7 | 668 | 653 | 638 | 623 | 609 | 595 | 582 | 569 | 556 | 543 |
| 2.8 | 531 | 519 | 507 | 495 | 484 | 473 | 462 | 452 | 441 | 431 |
| 2.9 | 421 | 412 | 403 | 398 | 384 | 370 | 367 | 359 | 351 | 343 |
| 3.0 | 335 | 327 | 320 | 312 | 305 | 298 | 292 | 285 | 278 | 272 |
| 3.1 | 266 | 260 | 254 | 248 | 243 | 237 | 232 | 226 | 221 | 216 |
| 3.2 | 211 | 206 | 202 | 197 | 198 | 188 | 184 | 180 | 176 | 172 |
| 3.3 | 168 | 164 | 160 | 157 | 153 | 150 | 146 | 143 | 140 | 136 |
| 3.4 | 133 | 130 | 127 | 124 | 122 | 119 | 116 | 113 | 111 | 108 |
| 3.5 | 106 | 103 | 101 | 99 | 97 | 94 | 92 | 90 | 88 | 86 |
| 3.6 | 84 | 82 | 80 | 78 | 77 | 75 | 73 | 72 | 70 | 68 |
| 3.7 | 67 | 65 | 64 | 62 | 61 | 60 | 58 | 57 | 56 | 54 |
| 3.8 | 53 | 52 | 51 | 50 | 48 | 47 | 46 | 45 | 44 | 43 |
| 3.9 | 42 | 41 | 40 | 39 | 38 | 38 | 37 | 36 | 35 | 34 |
| 4.0 | 33 | 33 | 32 | 31 | 31 | 30 | 29 | 28 | 28 | 27 |

Таблица 7

Перевод значений $\rho C / O_2^-$ в массовую долю нитратов в μO_3^- (млн⁻¹, мг/кг)
 при анализе сока огурцов, томатов, кабачков, дынь, арбузов, тыквы,
 яблок, груш ($V_{\text{оскв}} : V_{\text{экстрагирующего}} = 1:5$)
 раствора

| $\rho C / O_2^-$ | Сотые доли $\rho C / O_3^-$ | | | | | | | | | |
|------------------|-----------------------------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| | .00 | .01 | .02 | .03 | .04 | .05 | .06 | .07 | .08 | .09 |
| 1.6 | 8877 | 8675 | 8477 | 8285 | 8096 | 7912 | 7732 | 7556 | 7384 | 7216 |
| 1.7 | 7051 | 6891 | 6734 | 6581 | 6431 | 6284 | 6141 | 6002 | 5865 | 5731 |
| 1.8 | 5601 | 5474 | 5349 | 5227 | 5108 | 4992 | 4878 | 4767 | 4659 | 4553 |
| 1.9 | 4449 | 4348 | 4249 | 4152 | 4058 | 3965 | 3875 | 3787 | 3701 | 3616 |
| 2.0 | 3534 | 3454 | 3375 | 3298 | 3223 | 3150 | 3078 | 3006 | 2939 | 2878 |
| 2.1 | 2607 | 2743 | 2681 | 2620 | 2560 | 2502 | 2445 | 2389 | 2335 | 2282 |
| 2.2 | 2280 | 2179 | 2129 | 2081 | 2034 | 1987 | 1942 | 1898 | 1855 | 1812 |
| 2.3 | 1771 | 1731 | 1691 | 1653 | 1615 | 1579 | 1543 | 1506 | 1473 | 1440 |
| 2.4 | 1407 | 1375 | 1344 | 1313 | 1288 | 1254 | 1225 | 1197 | 1170 | 1144 |
| 2.5 | 1118 | 1092 | 1067 | 1043 | 1019 | 996 | 973 | 951 | 930 | 908 |
| 2.6 | 888 | 867 | 846 | 828 | 810 | 791 | 778 | 756 | 738 | 722 |
| 2.7 | 705 | 609 | 673 | 658 | 643 | 628 | 614 | 600 | 586 | 573 |
| 2.8 | 560 | 547 | 535 | 523 | 511 | 499 | 488 | 477 | 466 | 455 |
| 2.9 | 445 | 435 | 425 | 415 | 406 | 397 | 387 | 379 | 370 | 362 |
| 3.0 | 353 | 345 | 337 | 330 | 322 | 315 | 308 | 301 | 294 | 287 |
| 3.1 | 281 | 274 | 268 | 262 | 256 | 250 | 244 | 239 | 233 | 228 |
| 3.2 | 223 | 213 | 213 | 208 | 203 | 199 | 194 | 190 | 185 | 181 |
| 3.3 | 177 | 173 | 169 | 165 | 162 | 158 | 154 | 151 | 147 | 144 |
| 3.4 | 141 | 137 | 134 | 131 | 128 | 125 | 123 | 120 | 117 | 114 |
| 3.5 | 112 | 109 | 107 | 104 | 102 | 100 | 97 | 95 | 93 | 91 |
| 3.6 | 89 | 87 | 85 | 88 | 81 | 79 | 77 | 76 | 74 | 72 |
| 3.7 | 71 | 69 | 67 | 66 | 64 | 63 | 1 | 60 | 59 | 57 |
| 3.8 | 56 | 55 | 53 | 52 | 51 | 50 | 49 | 48 | 47 | 46 |
| 3.9 | 44 | 43 | 42 | 42 | 41 | 40 | 39 | 38 | 37 | 36 |
| 4.0 | 35 | 35 | 34 | 33 | 32 | 31 | 31 | 30 | 29 | 29 |

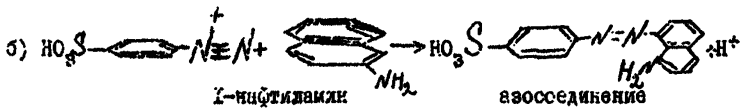
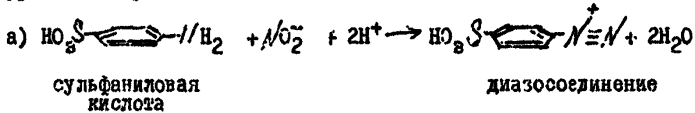
Таблица 8

Внутрилабораторная оходимость (γ), межлабораторная воспроизводимость (R) и допустимое критическое отклонение от ПДК ($C_{к.Д}$) для ионометрического метода определения нитратов при различных уровнях концентрации (X) в растениеводческой продукции (мг/кг)

| \bar{X} , мг/кг | γ , мг/кг | R , мг/кг | $C_{к.Д}$ при $n=2$ |
|-------------------|------------------|-------------|---------------------|
| 50 | 18 | 18 | 9 |
| 60 | 19 | 21 | 11 |
| 80 | 20 | 28 | 17 |
| 90 | 21 | 32 | 20 |
| 100 | 22 | 35 | 22 |
| 150 | 23 | 53 | 40 |
| 200 | 30 | 71 | 48 |
| 250 | 34 | 88 | 60 |
| 300 | 38 | 106 | 72 |
| 400 | 46 | 142 | 98 |
| 500 | 55 | 177 | 123 |
| 600 | 62 | 212 | 147 |
| 750 | 75 | 265 | 184 |
| 800 | 78 | 283 | 196 |
| 900 | 86 | 319 | 221 |
| 1000 | 95 | 354 | 251 |
| 1400 | 136 | 496 | 371 |
| 2000 | 177 | 708 | 487 |
| 2500 | 218 | 885 | 618 |
| 8000 | 258 | 1062 | 742 |

3. ФОТОМЕТРИЧЕСКИЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ НИТРИТОВ И НИТРАТОВ В РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ

Метод определения нитритов основан на экстрагировании нитритов водой, очистке экстракта и фотометрическом измерении интенсивности окраски, образующейся при взаимодействии нитрит-иона (NO_2^-) с ароматическими аминами. Реакция специфична для нитритов и протекает в две стадии: а) диазотирование нитрит-иона в кислой среде сульфаниловой кислотой или ее производными, б/) взаимодействии диазосоединения с нафтиламином и образование окрашенного азосоединения, по уравнениям реакций:



Паряду с сульфаниловой кислотой к I-нафтиламином применяется пара реагентов: амид сульфаниловой кислоты и *N*-(I-нафтил)этилендиамин дигидрохлорид (НЭДА).

Нижний предел обнаружения нитрит-иона в колориметрируемом растворе - 0,02 мкг/см³, нижний предел надежного сепарирования в анализируемой пробе - 0,5 мг/кг.

Метод определения нитратов основан на экстрагировании их водой, очистке экстракта, количественном восстановлении нитратов в нитриты на кадмиевой колонке с последующим фотометрическим измерением интенсивности окраски азосоединения, образующегося при взаимодействии нитритов с ароматическими аминами.

Нижний предел обнаружения нитрат-иона в колориметрируемом раст-

воре - $0,03 \text{ мг/см}^3$, нижний предел надежного определения в акадимируемой пробе - $1,5 \text{ мг/кг}$.

В методике предлагается 2 варианта выполнения определения нитратов ^{и нитритов} в растениеводческой продукции:

Вариант I содержит следующие этапы работы: отбор и подготовка проб, приготовление растворов для анализа, подготовка кадмиевой колонки к работе, построение градуировочного графика для определения нитратов, проведение анализа проб на содержание нитритов и нитратов, обработка результатов анализа.

Вариант II в основном аналогичен первому и отличается тем, что стадия "построение градуировочного графика для определения нитратов" заменяется стадией "проверка восстановительной способности колонки"; при этом расчет содержания нитритов проводится на основе градуировочного графика по нитритам.

Оба варианта методики равноценны и выбираются по усмотрению исследователя.

ВАРИАНТ I

3.1. Подготовка проб

Пробы к анализу готовят следующим образом. Пробы растениеводческой продукции тщательно измельчают с помощью терки, мясорубки или гомогенизатора, затем отбирают пробу в количестве 20 г (при низких до 50 мг/кг содержаниях нитратов) или 10 г (в остальных случаях) с точностью до первого десятичного знака. Навеску продукта помещают в 200-300 см³ коническую колбу, добавляют 100 см³ теплой дистиллированной воды (50-65°C) и тщательно перемешивают до однородного состояния.

3.2. Аппаратура, материалы и реактивы

Мясорубка, терка, гомогенизатор или мясорубкообразователь. Весы лабораторные ВЕКП-500 или другие лабораторные весы общего назначения

4-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 500 г, ГОСТ 24104-80.

Весы АДВ-200 или другие лабораторные весы общего назначения 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г, ГОСТ 24104-80.

Ареометры.

Баня водяная с терморегулятором.

Спектрофотометр или фотоэлектроколориметр различных марок.

Колбы конические, ГОСТ 10894-72, вместимостью 50, 100, 200, 250, 300 см³.

Колбы мерные, ГОСТ 1770-74 вместимостью 50, 100, 200, 500, 1000 см³

Цилиндры мерные, ГОСТ 1770-74 вместимостью 25, 50, 100, 250 см³.

Стаканы химические, ГОСТ 10894-72, вместимостью 50, 500, 1000 см³.

Пипетки (бюретки, дозаторы), ГОСТ 20292-74, вместимостью 1, 5, 10, 20 см³

Воронки стеклянные, ГОСТ 8613-75.

Палочки стеклянные

Фильтры обеззоленные, ТУ 6-09-1676-77 (перед употреблением фильтры необходимо промыть не менее 5 раз дистиллированной водой и высушить в сушильном шкафу в течение 0,5 часа при 70-80°С).

Бумага универсальная индикаторная, ТУ 6-09-1181-76

Цинк металлический гранулированный (или в палочках 150x8 мм), ГОСТ 989-75.

Кадмий серноокислый (CdSC_4), ГОСТ 4456-75, хч.

Цинк серноокислый 7-водный ($\text{ZnSC}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$), ГОСТ 4174-77, ч.

Гексацианоферроат калия 3-водного (калий железистосинеродистый 3-водный) ($\text{K}_4 \cdot \text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$), ГОСТ 4207-75, чда.

Натрий азотистокислый (NaNO_2), ГОСТ 4197-74, чда

Калий азотнокислый (KNO_3), ГОСТ 4217-77, чда

Кислота соляная (НСl), ГОСТ 3118-77, хч (плотность 1,19 г/см³).

Аммиак водный (NH_4OH), плотность 0,90 г/см³.

Сульфаниламид ($\text{H}_2\text{NC}_6\text{H}_4\text{SO}_2\text{NH}_2$)

Сульфаниловая кислота ($\text{NH}_2\text{C}_6\text{H}_4\text{SO}_3\text{H}\cdot 2\text{H}_2\text{O}$), ГОСТ 5821-78

N-(1-нафтил) этилендиамина дигидрохлорид ($\text{C}_{10}\text{H}_7\text{NHC}_2\text{H}_4\text{NH}_2\cdot 2\text{HCl}$)

1-нафтиламин ($\text{C}_{10}\text{H}_7\text{NH}_2$), ГОСТ 8827-74

Кислота уксусная (CH_3COOH), ГОСТ 61-75, хч.

Вода дистиллированная (H_2O), ГОСТ 6709-72

Натрий тетраборнокислый ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7\cdot 10\text{H}_2\text{O}$), ГОСТ 4199-76

Натрий гидроксид (NaOH), ГОСТ 4328-66

3.3. Подготовка к анализу

3.3.1. Приготовление растворов для осаждения белков:

3.3.1.1. Приготовление раствора цинка сернокислого: 555г цинка сернокислого, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, растворяют в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 1дм³ и доводят объем раствора до метки.

3.3.1.2. Приготовление раствора гексацианоферрата калия (калия железистосинеродистое). 172 г гексацианоферрата калия, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, растворяют в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 1 дм³ и доводят объем раствора до метки.

3.3.1.3. Приготовление насыщенного раствора натрия тетраборнокислого: 50 г натрия тетраборнокислого, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, растворяют в 1000 см³ теплой дистиллированной воды с температурой $50\pm 2^\circ\text{C}$ и охлаждают до температуры $20\pm 2^\circ\text{C}$. Объем доводят до метки.

3.3.1.4. Приготовление 1 н. раствора гидроксида натрия. 40 г гидроксида натрия, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, растворяют в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 1 дм³ и доводят объем до метки.

3.3.2. Приготовление аммиачного буфера pH 9,6-9,7: 50 см³ соляной кислоты (плотность 1,19 г/см³) растворяют в 600 см³ дистиллированной воды, добавляют 135 см³ концентрированного водного аммиака (плотность 0,9 г/см³), перемешивают. Проверяют pH раствора и доводят при необходимости до pH 9,6-9,7, доводят дистиллированной водой до метки.

3.3.3. Приготовление раствора соляной кислоты: 7,8 см³ соляной кислоты (плотность 1,19 г/см³) растворяют в дистиллированной воде в мерной колбе вместимостью 1 дм³ и доводят объем раствора до метки.

3. 3.4. Приготовление основного стандартного раствора нитритов: 150 мг перекристаллизованного из воды и высушенного при температуре 110-120°C до постоянной массы азотистокислого натрия взвешивают с точностью до третьего десятичного знака, помещают в мерную колбу вместимостью 1 дм³, растворяют в дистиллированной воде и доводят объем раствора до метки. Раствор хранят в склянке с притертой пробкой в холодильнике не более одной недели.

3.3.4.1. Приготовление рабочего раствора нитритов: 10 см³ с точностью до 1 см³ основного стандартного раствора нитритов (3.3.4) помещают в мерную колбу вместимостью 500 см³ и доводят дистиллированной водой объем до метки. 1 см³ этого раствора содержит 2,0 мкг N O₂⁻. Раствор готовят в день проведения анализа.

3.3.5. Приготовление основного стандартного раствора нитратов: 1,630 г калия азотнокислого, перекристаллизованного из воды и высушенного до постоянной массы при температуре 110-120°C, взвешивают до третьего десятичного знака, помещают в мерную колбу вместимостью 1 дм³, растворяют в дистиллированной воде и доводят объем раствора до метки. Раствор хранят в склянке с притертой пробкой в холодильнике до 6 месяцев.

3.3.5.1. Приготовление рабочего раствора нитратов: 10 см³ с

точностью до 1 см^3 основного стандартного раствора нитратов (3.3.5) помещают в мерную колбу вместимостью 1 дм^3 и доводят дистиллированной водой до метки. 1 см^3 этого раствора содержит $10 \text{ мкг } \text{NO}_3^-$. Раствор хранят в склянке с притертой пробкой в холодильнике не более 1 месяца.

3.3.6. Приготовление растворов для проведения цветной реакции:

3.3.6.1. В мерную колбу на 250 см^3 помещают $1,0 \text{ г}$ сульфаниламида, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, добавляют 200 см^3 дистиллированной воды и 10 см^3 концентрированной соляной кислоты. Смесь выдерживают на кипящей водяной бане до полного растворения сульфаниламида, затем раствор охлаждают и доводят до метки дистиллированной водой. Если необходимо, фильтруют.

3.3.6.2. Приготовление раствора $\text{N}-(1\text{-нафтил})\text{этилendiамин дигидрохлорида}$ (НЭДА): $0,1 \text{ г}$ НЭДА, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, растворяют в мерной колбе вместимостью 50 см^3 в дистиллированной воде и доводят объем раствора до метки. Растворы 3.3.6.1 и 3.3.6.2. хранят в холодильнике в склянке из темного стекла с притертой пробкой не более 2 недель.

3.3.6.3. Приготовление раствора сульфаниловой кислоты: $1,5 \text{ г}$ сульфаниловой кислоты, взвешенной с точностью до первого десятичного знака, растворяют в 200 см^3 горячей дистиллированной воды и после охлаждения добавляют 50 см^3 ледяной уксусной кислоты.

3.3.6.4. Приготовление раствора 1-нафтиламина : $1,2 \text{ г}$ 1-нафтил- амина, взвешенного с точностью до первого десятичного знака, растворяют в 50 см^3 ледяной уксусной кислоты и доводят объем раствора дистиллированной водой до 200 см^3 . Растворы хранят в холодильнике в склянке из темного стекла с притертой пробкой не более 2 недель.

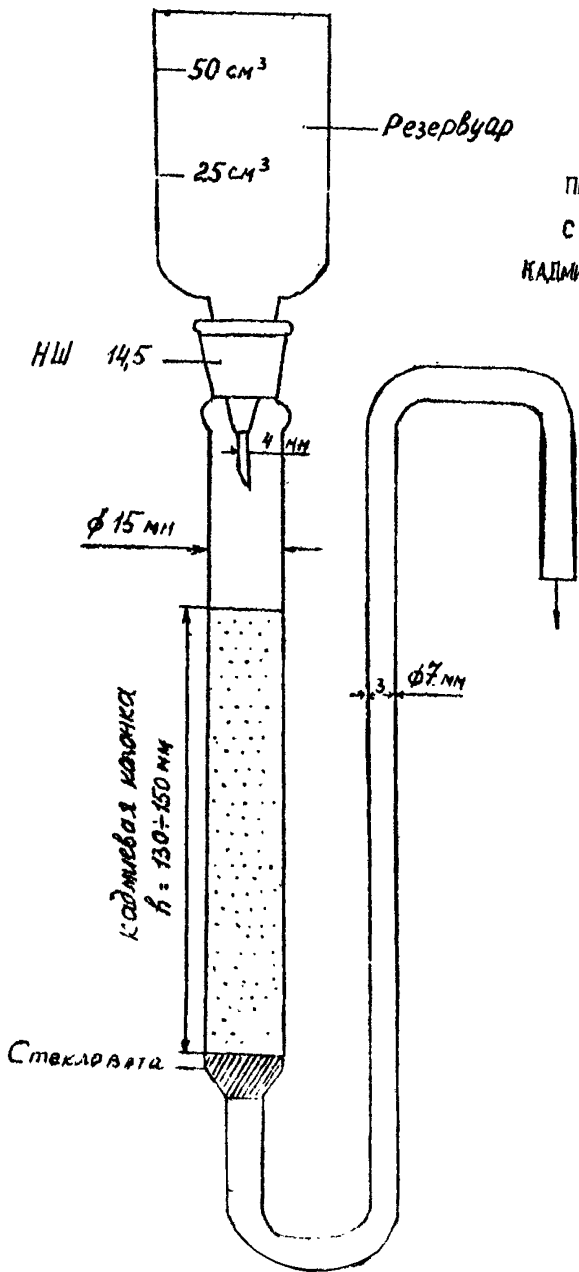
3.3.6.5. Приготовление раствора соляной кислоты: 445 см^3 соляной кислоты (плотность $1,19 \text{ г/см}^3$) растворяют в мерной колбе вместимостью 1 дм^3 в дистиллированной воде и доводят объем раствора до метки.

3.3.7. Приготовление пористого кадмия: в химическом стекане вместимостью 1 дм³ растворяют 20 г сернистого кадмия в 500 см³ дистиллированной воды и помещают 1-2 палочки металлического цинка (возможно использование гранулированного цинка). По мере образования кадмия его удаляют при помощи шпателя в другой стакан с дистиллированной водой. Собранный кадмий декантацией промывают несколько раз дистиллированной водой, используя не менее 2 дм³; суспензию кадмия переносят в гомогенизатор и измельчают до получения частиц диаметром 0,3-0,8 мк. Содержимое гомогенизатора переносят в химический стакан, жидкость декантируют и кадмий многократно промывают (5-6 раз) используя по 100-200 см³ 0,1 н. раствора соляной кислоты (8.8.8). При этом декантацией отделяют мелкую фракцию кадмия. Хранят кадмий под слоем 0,1 н. раствора соляной кислоты. В день анализа кадмий с целью удаления пузырьков газа перемешивают. Жидкость декантируют и кадмий промывают несколько раз дистиллированной водой до нейтральной реакции по универсальной индикаторной бумаге.

3.3.8. Подготовка кадмиевой колонки к работе: собирают систему согласно рис.1. Сначала ее полностью заполняют водой и при открытом кране вносят суспензию пористого кадмия до тех пор, пока высота слоя кадмия не достигает 13-15 см. Поверхность кадмия в колонке должна всегда быть покрыта жидкостью.

Перед началом работы и после каждого анализа кадмиевую колонку промывают последовательно 25 см³ 0,1 н. раствора соляной кислоты (8.8.8), 50 см³ дистиллированной воды и 25 см³ разбавленного (1:9) аммиачного буфера (3.3.2).

3.3.9. Построение градуировочного графика для определения нитритов: в мерные колбы вместимостью 50 см³ вносят 0 (контрольный раствор), 2,5; 5,0; 10,0; 20,0; 30,0 см³ рабочего раствора нитритов (8.3.4.1), доводят до 40 мл дистиллированной водой и проводят цвет-



ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ
СХЕМА
КАДМНЕВОЙ КОЛОНКИ

ную реакцию, для чего в каждую колбу добавляют по 5 см³ раствора сульфаниламида (3.3.6.1) и по 1 см³ раствора соляной кислоты (3.3.6.3), перемешивают и оставляют на 5 минут. Затем добавляют по 1 см³ раствора НЭДА (3.3.6.2), доводят объем до метки дистиллированной водой, перемешивают и через 10 минут колориметрируют в кюветках толщиной 1 см при длине волны 538 нм по отношению к контрольному раствору.

В случае использования сульфаниловой кислоты и I-нафтиламина в колбы добавляют по 1 см³ раствора сульфаниловой кислоты (3.3.6) в см³ раствора соляной кислоты (3.3.6.3), перемешивают и оставляют на 5 минут при комнатной температуре. Затем добавляют по 1 см³ раствора I-нафтиламина (3.3.5), перемешивают, доводят дистиллированной водой до метки и колориметрируют через 2 часа.

По полученным данным строят градуировочный график, откладывая по оси ординат значения оптической плотности; по оси абсцисс значения концентрации нитрит-иона: 0,1; 0,2; 0,4; 0,8; 1,2 мкг/см³ колориметрируемого раствора.

3.3.10. Построение градуировочного графика для определения нитратов: в стаканчики или колбы на 50 см³ вносят пипеткой 0 (контрольный раствор) 1,0; 2,0; 4,0; 8,0; 10,0 см³ рабочего раствора нитратов (3.3.5), добавляют дистиллированную воду до объема 20 см³, 5 см³ аммиачного буфера (3.3.2) и перемешивают.

Через предварительно промытую кадмиевую колочку пропускают со скоростью 5 см³/мин сначала один из полученных растворов нитратов, затем 25 см³ дистиллированной воды, собирая элюат в мерную колбу вместимостью 50 см³ и доводят объем до метки.

25 см³ полученного элюата помещают в мерную колбу вместимостью 50 см³ и проводят цветную реакцию аналогично п. 3.3.9. Величину оптической плотности растворов определяют по отношению к контрольному раствору.

По полученным данным строят градуировочный график, откладывая по оси ординат значение оптической плотности, а по оси абсцисс значения концентрации нитрат-иона : 0,1; 0,2; 0,4; 0,8 и 1,0 мкг/см³ колориметрируемого раствора.

3.4. Проведение анализа

Колбу с подготовленной по п. 3.1 пробой помещают на водяную баню (60–65°C), вносят 5 см³ насыщенного раствора натрия тетраборнокислого (3.3.1.3), 5 см³ раствора сернокислого цинка (3.3.1.1) и 5 см³ раствора гексацианоферрата калия (3.3.1.2), перемешивая содержимое после добавления каждого реактива. Выдерживают при этой температуре 15 минут, затем охлаждают до комнатной температуры. Содержимое колбы количественно переносят в мерную колбу на 200 см³, споласкивают два раза по 10–15 см³ теплой дистиллированной водой и объединяют с основной смесью; объем доводят водой до метки и фильтруют через бумажный фильтр (фильтрат I). Фильтрат I служит для определения нитратов и нитритов.

Примечание 1. При получении мутного фильтрата в качестве осадителей можно использовать 5 см³ раствора цинка сернокислого и 10 см³ 1 н. раствора гидроксида натрия (3.3.1.4).

Примечание 2. Перед началом анализа необходимо оценить наличие нитратов и нитритов во всех используемых реактивах (холостая проба), для чего проводят все операции по п. 3.4 без внесения продукта. Если содержимое нитратов и нитритов в "холостой пробе" превышает 0,05 мкг/дм³, то используемые в опыте реактивы следует подвергнуть дополнительной очистке (перегонке, перекристаллизации) или заменить.

3.4.1. Определение содержания нитритов в образце

В мерную колбу вместимостью 50 см³ вносят 20 см³ фильтрата I и проводят цветную реакцию аналогично п.3.3.9, измеряя оптическую

плотность раствора относительно смеси, состоящей из 2 объемов фильтрата I и 3 объемов дистиллированной воды.

3.4.1.1. Обработка результатов анализа нитритов, мг/кг продукта. Содержание нитритов (X), выраженное в мг/кг продукта (в пересчете на нитрит-ион) вычисляют по формуле (I):

$$X = \frac{C \cdot V_1 \cdot V_2}{m \cdot V_3} \quad (I)$$

где C - концентрация нитрит-иона в колориметрируемом растворе, найденная по градуировочному графику, мг/см³;

V_1 - общий объем экстракта, см³;

V_2 - объем фильтрата I, взятый на цветную реакцию, см³

m - навеска образца, взятая на анализ, г

V_3 - объем колориметрируемого раствора, см³

3.4.2. Определение содержания нитратов в образце

В стаканчик или колбочку вместимостью 50 см³ вносят от I до 40 см³ фильтрата I в зависимости от предполагаемого содержания нитратов в анализируемой продукции. При ожидаемой концентрации от 0 до 100 мг/кг NO_3^- объем фильтрата, используемого для восстановления на колонке, составляет 40 см³, при 100-800 мг/кг NO_3^- - 20 см³, 800-600 мг/кг NO_3^- - 10 см³, 600-1000 мг/кг NO_3^- - 5 см³, свыше 1000 мг/кг NO_3^- - 2 см³. К указанному раствору добавляют 5 см³ аммиачного буфера (3.3.2), перемешивают; пропускают через кадмиевую колонку со скоростью 5 см³/мин сначала полученный раствор образца, затем колонку промывают дистиллированной водой, собирая элюат в мерную колбу вместимостью 100 см³ и доводят объем до метки.

25 см³ полученного элюата помещают в мерную колбу вместимостью 100 см³ и проводят цветную реакцию аналогич п.3.3.9, увеличив объемы реактивов для цветной реакции в 2 раза. Величину оптической плотности раствора определяют по отношению к контрольной пробе.

Для получения контрольной пробы в мерную колбу вместимостью 100 см³ вносят объем фильтрата (0,5-10 см³), равный тому объему, который используется для проведения цветной реакции при определении нитратов в образце. К этому фильтрату добавляют 1,0 см³ аммиачного буфера, 50 см³ дистиллированной воды и проводят цветную реакцию аналогично 3.3.9.

Например. Если для восстановления на колонке используется 10 см³ фильтрата I ($V_1=10$ см³), объем элюата, собираемого с колонки $V_2=100$ см³, объем элюата, взятый на цветную реакцию $V_3=25$ см³, а объем колориметрируемого раствора $V_4=100$ см³, то объем фильтрата I, который следует использовать для получения контрольной пробы составляет 2,5 см³.

| Объем фильтрата I, используемый для восстановления на колонке | Объем фильтрата I, который следует брать для получения контрольной пробы |
|---|--|
|---|--|

| | |
|--------------------|----------------------|
| 40 см ³ | 10 см ³ |
| 20 см ³ | 5 см ³ |
| 10 см ³ | 2,5 см ³ |
| 5 см ³ | 1,25 см ³ |
| 2 см ³ | 0,5 см ³ |

3.4.2. Обработка результатов анализа нитратов

Содержание нитратов (X), выраженное в мг/кг продукта (в пересчете на нитрат-ион) вычисляют по формуле (2):

$$X = \frac{C \cdot V_1 \cdot V_3 \cdot V_5}{m \cdot V_2 \cdot V_4} \quad (2)$$

где C-концентрация нитрат-иона в колориметрируемом растворе,

найденная по градуировочному графику, мг/см³;

V_1 - общий объем экстракта, см³;

V_2 - объем фильтрата I, взятый на колонку, см³;

V_3 - общий объем элюата, см³;

m - навеска продукта, г;

V_4 - объем элюата, взятый на цветную реакцию, см³;

V_5 - объем колориметрируемого раствора, см³;

3.5. Оценка результатов анализа

Вычисления проводят до целых чисел, мг/кг. За окончательный результат, выполненный в одной лаборатории, принимают среднее арифметическое (\bar{X}) результатов двух параллельных определений.

Допустимое расхождение между двумя параллельными определениями выполненными в одной лаборатории, зависит от уровня концентраций и при $P=0,95$ не должно превышать значений сходимости (ϵ), указанных в табл. 9.

Допустимое расхождение между результатами испытаний, выполненных в 2-х разных лабораториях, зависит от уровня концентраций и при $P=0,95$ не должно превышать значений воспроизводимости (R), указанных в табл.9.

При сравнении аналитических результатов с величиной ПДК (табл. I) используется значение С_{сД}. Если разница обнаруженной концентрации и величина ПДК (или сертификата) не превышает значения С_{сД}, представленной в табл.9, можно принять, что при доверительной вероятности $P=0,95$ определяемая концентрация сопоставима с ПДК, если полученная разница превышает С_{сД}, обнаруженную концентрацию нитратов в продукте следует считать не соответствующей уровню ПДК.

3.6. Регенерация катоды

По окончании проведения анализа необходимо промыть колонку с кадмием 25 см³ раствором соляной кислоты, приготовленного по п.3.3.3, 50 см³ дистиллированной воды, 25 см³ разбавленного (1:9) аммиачного буфера (3.3.2) и вновь 50 см³ дистиллированной воды.

Таблица 9

Внутрилабораторная сходимость (ϵ), межлабораторная воспроизводимость (R) и допустимое критическое отклонение от ПДК ($C_{\text{кД}}$) для фотометрического метода определения нитратов при различных уровнях концентраций (X) в растениеводческой продукции*

| X | ϵ | R | $C_{\text{кД}}$ при $n=2$ |
|------|------------|------|---------------------------|
| 50 | 17 | 36 | 24 |
| 60 | 18 | 41 | 28 |
| 80 | 21 | 52 | 35 |
| 90 | 22 | 57 | 39 |
| 100 | 23 | 62 | 43 |
| 150 | 29 | 86 | 59 |
| 200 | 35 | 109 | 75 |
| 250 | 39 | 134 | 91 |
| 800 | 46 | 153 | 106 |
| 400 | 58 | 198 | 133 |
| 500 | 69 | 238 | 165 |
| 600 | 81 | 269 | 230 |
| 750 | 97 | 332 | 231 |
| 800 | 104 | 341 | 235 |
| 900 | 116 | 376 | 259 |
| 1000 | 126 | 421 | 292 |
| 1400 | 183 | 588 | 407 |
| 2000 | 241 | 745 | 515 |
| 2500 | 298 | 894 | 617 |
| 8000 | 355 | 1041 | 717 |

* Для получения величин ϵ , R , $C_{\text{кД}}$ для концентраций, отличных от указанных в табл. 9, можно использовать уравнения:

$$\epsilon = 11,32 + 0,116 X; \quad R = 1,42 \cdot X^{0,82}; \quad C_{\text{кД}} = \frac{1}{\sqrt{2}} \sqrt{R^2 - \frac{\epsilon^2}{2}}$$

В случае появления пузырьков газа в колонке, снижения скорости элюации вследствие уплотнения кадмия или длительного перерыва в работе следует перенести кадмий из колонки в химический стакан и залить 100–200 см³ раствора соляной кислоты (3.3.3). Перед использованием кадмий декантацией промывают раствором соляной кислоты (3.3.3) 3–4 раза по 200 см³, затем несколько раз дистиллированной водой до нейтральной реакции по универсальной индикаторной бумаге. При промывании следует отделять декантацией мелкие частицы кадмия, чтобы избежать в процессе работы чрезмерного уплотнения колонки и снижения скорости элюации.

Примечание: отделённые мелкие частицы кадмия следует хранить в вытяжном шкафу в склянке с притертой пробкой под слоем воды.

ВАРИАНТ П

Аналогично варианту I, выполняются разделы I, 2, 3, 4, 5. В разделе 3.3. пункт 3.3.10 не выполняется; его заменяют пунктов 3.7 "Проверка восстановительной способности колонки" (см. ниже). В разделе 3.4 пункт 3.4.2.1 не выполняется, его заменяют пунктом 3.7.1 Расчет содержания нитратов по варианту П" (см. ниже).

В.7. Проверка восстановительной способности кадмиевой колонки

В стаканчик или колбочку вместимостью 50 см³ вносит пипеткой 20 см³ рабочего раствора нитрата (3.3.5.1), концентрацией 10 мкг NO_3^- в см³ и 5 см³ аммиачного буфера (3.3.2) и перемешивают.

Через предварительно регенированную кадмиевую колонку пропускают со скоростью 5 см³/мин сначала 25 см³ приготовленного раствора азотнокислого калия, когда резервуар над колонкой опустеет, его промывают два раза, используя каждый раз по 15 см³ воды.

После того, как последняя порция воды стечет в колонку, полностью заполняют резервуар водой. Элюат собирают в мерную колбу, вместимостью 100 см³ и доводят объем до метки.

45 см³ полученного элюата помещают в мерную колбу вместимостью 100 см³ и проводят цветную реакцию аналогично п.3.3.9. Величину оптической плотности растворов определяют по отношению к холостому раствору.

Если концентрация нитрита в элюате по градуировочному графику на нитриты (п.3.3.9) будет ниже 0,70 мкг нитрита в 1 см³ колориметрируемого раствора (т.е. 95% теоретического значения), то редукционную колонку нельзя использовать для анализа.

В этом случае кадмий необходимо перенести в химический стакан и запит на ночь раствором соляной кислоты (8.9.3), промыть водой и подготовить колонку по п. 3.3.8.

3.7.1. Расчет содержания нитратов по варианту П

Если восстановительная способность кадмиевой колонки 95%, то количество нитратов в образце (X), выраженное в мг/кг продукта (в пересчете на нитрат-ион) может быть рассчитано по формуле (8)

$$X = 1,35 \frac{C \cdot V_1 \cdot V_3 \cdot V_5}{m \cdot V_2 \cdot V_4} \quad (8)$$

где 1,35 - коэффициент пересчета нитритов в нитраты;

C - концентрация нитритов, мкг/см³ колориметрируемого раствора, рассчитанная по градуировочному графику, полученному при калибровке стандартных растворов по п.3.3.9

m - навеска продукта

V₁ - общий объем экстракта, см³;

V₂ - объем фильтрата, взятый на колонку, см³;

V₃ - общий объем элюата, см³

V₄ - объем элюата, взятый на цветочную реакцию, см³

V₅ - общий объем колориметрируемого раствора, см³

ЭТИКЕТКА

(хозяйство, бригада, отделение, номер поля, теплица, блок)

(район, область)

Вид отбираемой продукции _____

Культура, сорт _____

Фаза вегетации _____

Площадь, га _____ Партия, т. _____

Тип хранилища (способ хранения) _____

Номер пробы _____

Дата отбора пробы _____

Ответственный за отбор проб _____

Утверждаю

Гл. агроном _____

" " _____ 19 ____ г.

А К Т

отбора проб сельскохозяйственной продукции для анализа на содержание нитратов

в _____

(колхоз, совхоз, район)

| № | Дата отбора | Отделение бригады | Севооборот, поле, | Теплица, блок | Площадь участка, га | Культура, сорт | Масса пробы, кг | Использование азотных удобрений | | Какой раз отобран образец с участка | Примечание |
|---|-------------|-------------------|-------------------|---------------|---------------------|----------------|-----------------|------------------------------------|---|-------------------------------------|------------|
| | | | | | | | | Форма и суммарная доза, кг д.в./га | Дата последней подкормки и доза, кг д.в./га | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | | | | | | |

Подписи: Председатель комиссии _____ Члены комиссии _____

Зак. 29/к Тип. МЗ РСФСР Тир. 350