



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ – ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΧΗΜΕΙΑΣ-ΒΙΟΧΗΜΕΙΑΣ-ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Χημεία Τροφίμων

Προσδιορισμός αζώτου κατά Kjeldahl-Προσδιορισμός ολικής πρωτεΐνης τροφίμων



Μέθοδοι προσδιορισμού πρωτεΐνης σε τρόφιμα

- Άμεση μέθοδος: Ποσοτική ανάλυση αμινοξέων
- Έμμεσες μέθοδοι: Kjeldahl, Dumas, Lowry, Bradford, Biuret κλπ

Ορισμένες από τις υπάρχουσες μεθόδους απαιτούν εκχύλιση των πρωτεϊνών πριν από την ανάλυση, η αποτελεσματικότητα της οποίας ποικίλλει ανάλογα με τη δομή των τροφίμων.

Έχει αναφερθεί ότι οι περισσότερες έμμεσες αναλυτικές μέθοδοι υπερεκτιμούν την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (Mæhre et al., 2018) σε αντίθεση με την ανάλυση των αμινοξέων (άμεση μέθοδος).

Παρόλο που η μέθοδος Kjeldahl έχει κινδύνους, είναι χρονοβόρα και απαιτεί ένταση εργασίας, έχει γίνει το βιομηχανικό πρότυπο.

Παραμένει μια ακριβής και αξιόπιστη μέθοδος και χρησιμοποιείται για την προτυποποίηση άλλων μεθόδων (Sáez-Plaza et al. 2013).

- Mæhre et al. 2018. Protein determination - Method matters. *Foods*; 7:5
- Sáez-Plaza et al. 2013. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, 43, 224-272

Προσδιορισμός αζώτου κατά Kjeldahl

- Η μέθοδος αναπτύχθηκε το 1883 από τον ζυθοποιό Johann Kjeldahl στα εργαστήρια της Karlsberg (Κοπεγχάγη).
- Εν συντομία, το τρόφιμο υποβάλλεται σε υγρή πέψη (wet digestion) με θερμό πυκνό H_2SO_4 , ώστε να μετατραπεί το άζωτο αρχικά σε θειικό αμμώνιο, και στη συνέχεια σε αμμωνία, που μπορεί να προσδιοριστεί με ογκομέτρηση.
- Από τη συγκέντρωση αζώτου του τροφίμου υπολογίζεται στη συνέχεια η ποσότητα πρωτεΐνης του τροφίμου (έμμεση μέθοδος).
- Η διαδικασία μπορεί να διακριθεί σε τρία στάδια: **πέψη, εξουδετέρωση-απόσταξη, ογκομέτρηση**

Neue Methode zur Bestimmung des Stickstoffs in organischen Körpern.

Von

J. Kjeldahl.

Unter den quantitativen Bestimmungen der elementaren Bestandtheile der organischen Körper hat die Stickstoffbestimmung eine besondere und wichtige Bedeutung. Während die Feststellung der Kohlenstoff- und Wasserstoffmenge etc. gewöhnlich nur bei rein wissenschaftlichen Untersuchungen Bedeutung hat — zur Bestimmung der Zusammensetzung neuer Verbindungen u. dergl. — hat die Stickstoffbestimmung

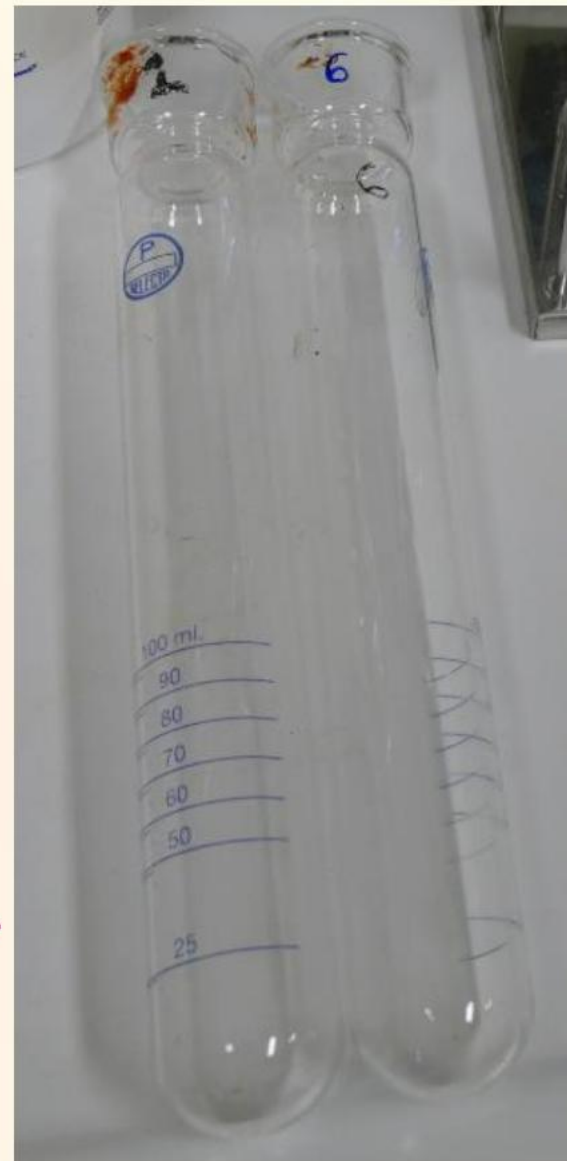
Obige Mittheilung wurde zuerst im chemischen Verein zu Kopenhagen am 7. März d. J. als Vortrag publicirt. Gleichzeitig mit der hier vorliegenden Veröffentlichung wird die ausführliche Abhandlung in dänischer Sprache im 5. Heft der »Meddelelser fra Carlsberg Laboratorium« erscheinen.

Carlsberg Laboratorium bei Kopenhagen, März 1883.

1. Χώνευση (πέψη) των δειγμάτων

- Η πέψη (υγρή χώνευση, wet digestion, ή υγρή καύση wet ashing) γίνεται μέσα σε σωλήνες Kjeldahl σε αφυδατωμένα* δείγματα τροφίμου με πυκνό και θερμό θειικό οξύ παρουσία θειικού χαλκού (CuSO_4) ως καταλύτη.
- Προστίθεται επίσης ποσότητα θειικού καλίου (K_2SO_4) για να αυξηθεί το σημείο βρασμού.
- Υπό αυτές τις συνθήκες το οργανικό υλικό οξειδώνεται, και όλες οι μορφές οργανικού αζώτου μετατρέπονται σε ιόντα αμμωνίου που παραμένουν στο διάλυμα.

*: Για να δράσει οξειδωτικά, το θειικό οξύ πρέπει να είναι πυκνό και θερμό, επομένως το δείγμα πρέπει να είναι απαλλαγμένο από υγρασία (αφυδατωμένο) για να μην προκαλέσει αραίωση του π. H_2SO_4



1.1 Ζύγιση ξηρών δειγμάτων



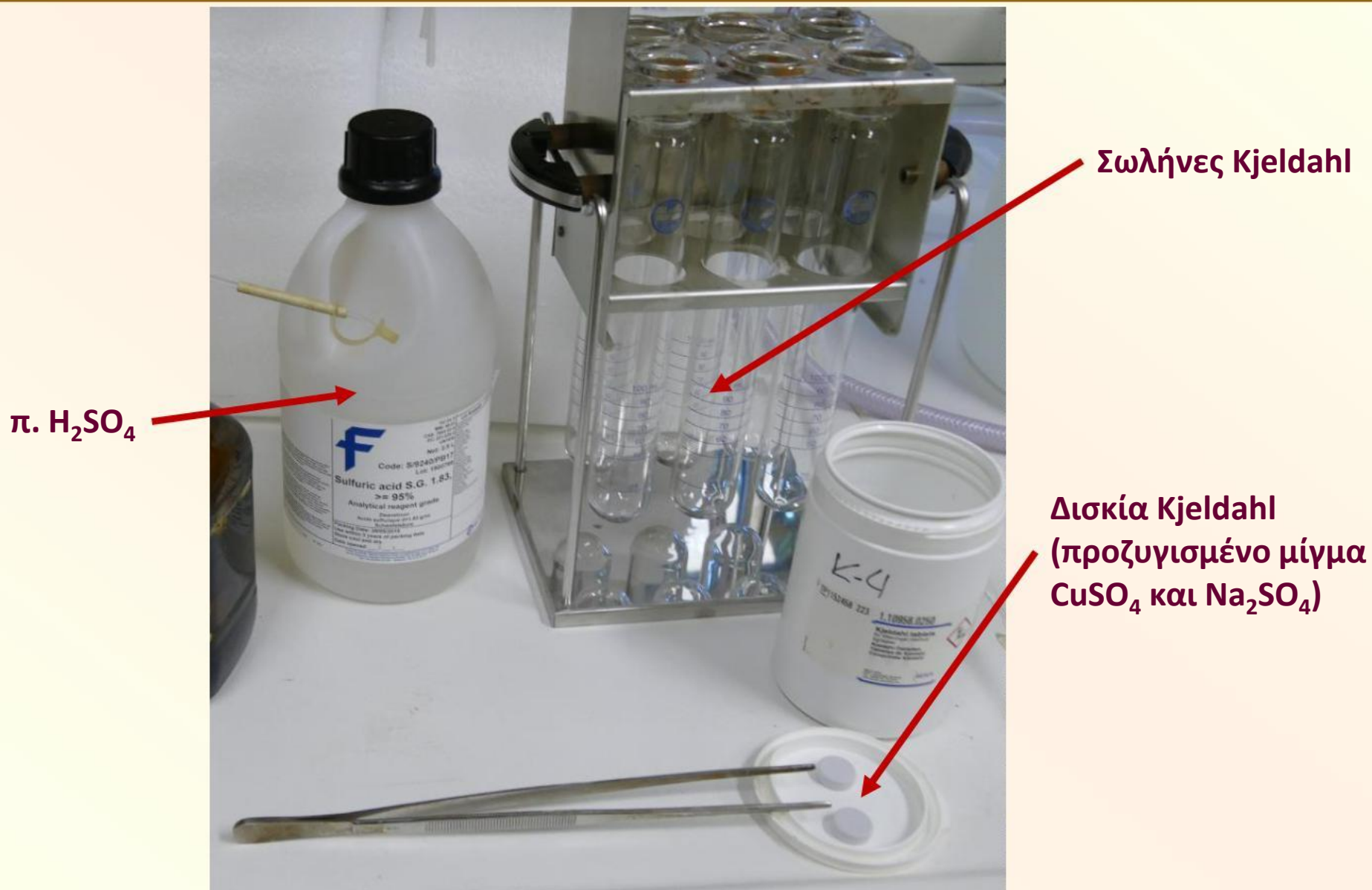
ΔΕΙΓΜΑ	ΒΑΡΟΣ W(g)
Μανιτάρια <i>Pleurotus</i>	0.504
Φασόλια μεσαία (βραστά)	0.501
Κοτόπουλο στήθος βραστό (αγοράς)	0.500
Κεφαλογραβιέρα Πελοποννήσου	0.498
Παϊδάκια ψητά από κρέας προβάτου	0.503
Ψωμί πιτυρούχο σίτου	0.503



1.2 Μεταφορά δειγμάτων σε σωλήνες Kjeldahl



1.3 Δισκία Kjeldahl και π. H_2SO_4



1.4 Προσθήκη δισκίων Kjeldahl και π. H_2SO_4

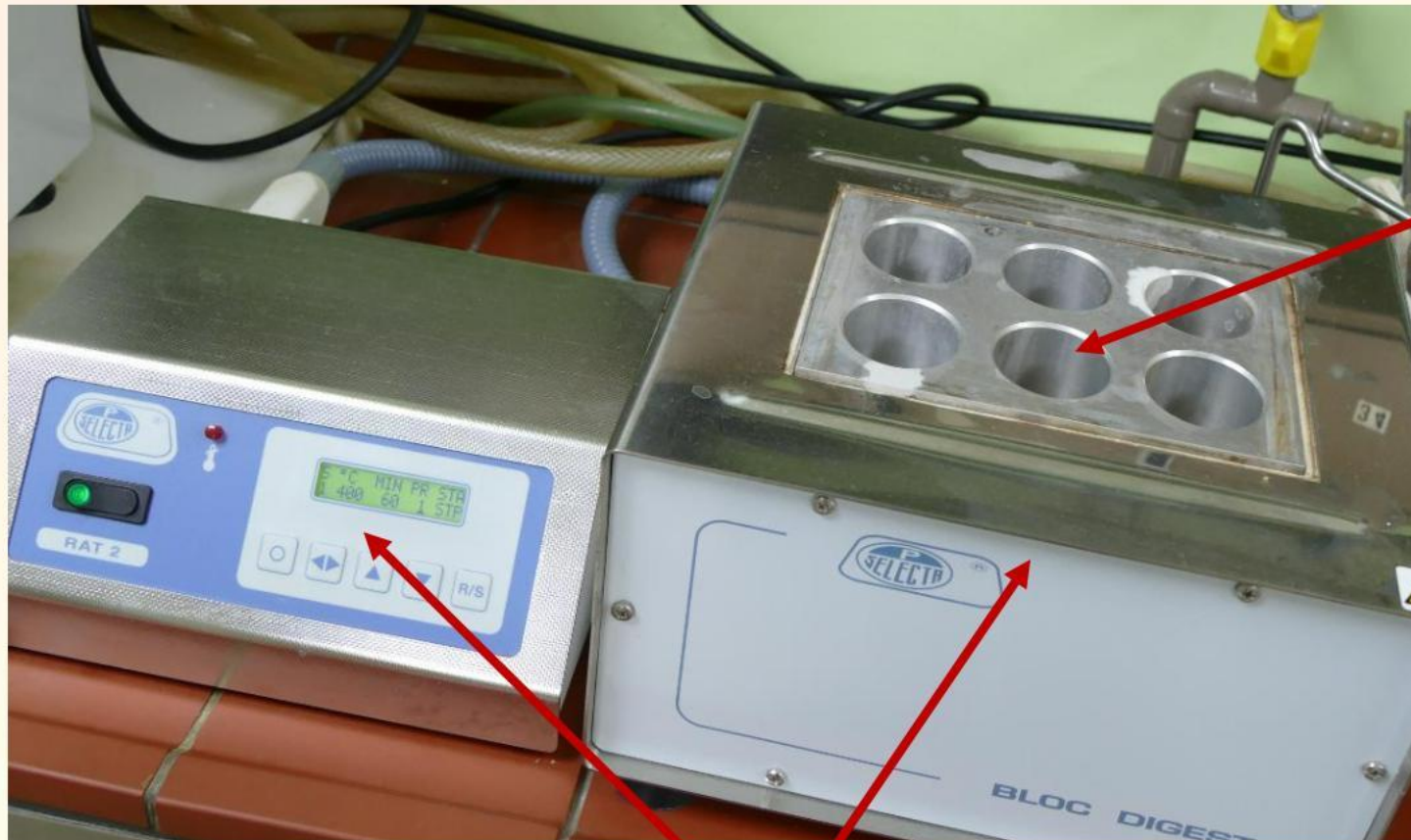


1.5 Δείγματα έτοιμα για χώνευση



Παρατηρούμε ότι έχει αρχίσει η δράση του H_2SO_4 . Όμως η οξείδωση της οργανικής ύλης των δειγμάτων δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Απαιτείται και θέρμανση

1.6. Συσκευή χώνευσης



Υποδοχείς
σωλήνων
Kjeldahl

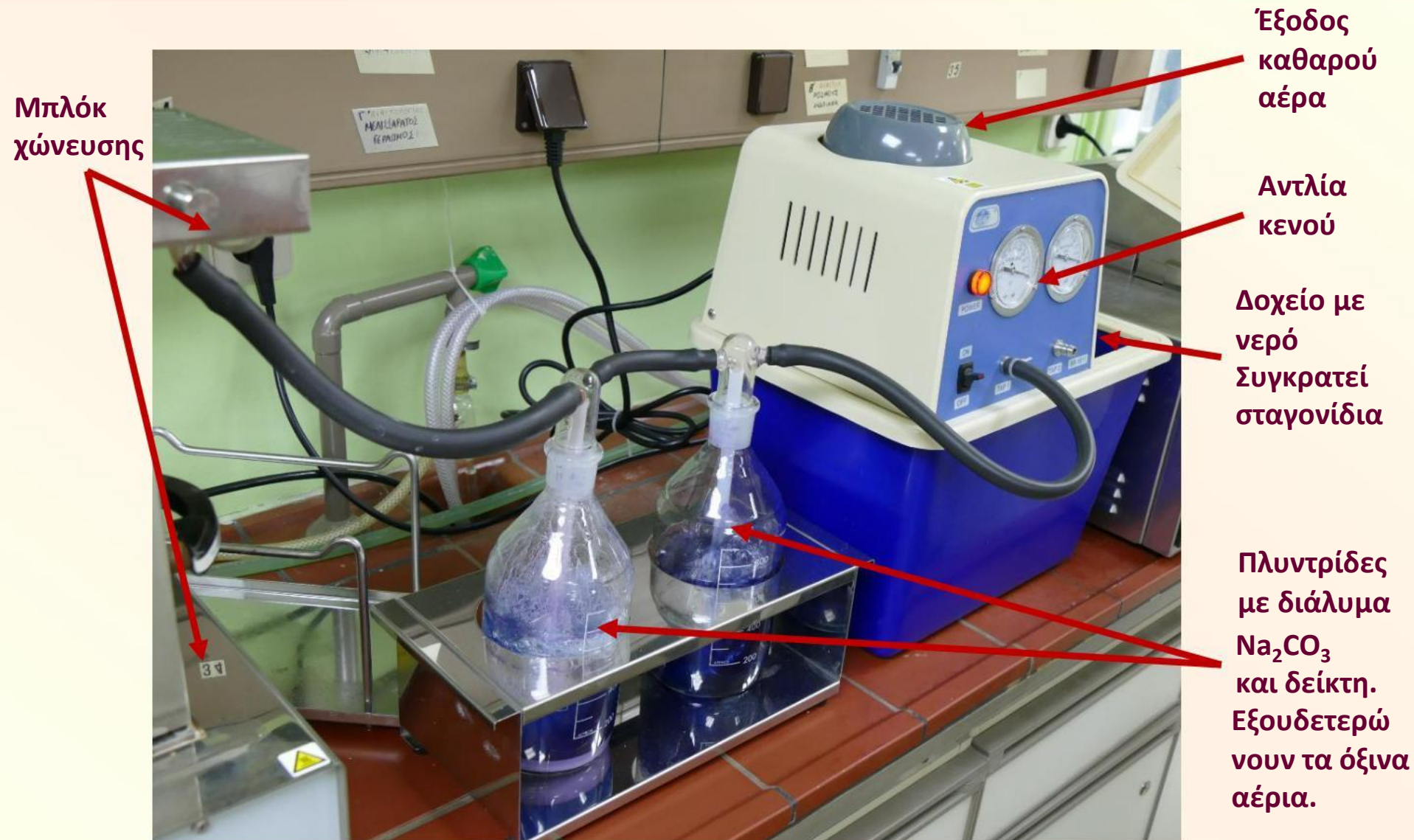
Το μπλοκ χώνευσης έχει προγραμματισθεί να θερμάνει στους 400° C επί 60min

1.7 Τοποθέτηση σωλήνων στη συσκευή χώνευσης - σύνδεση με πλυντρίδα καυσαερίων



Προς πλυντρίδα
καυσαερίων

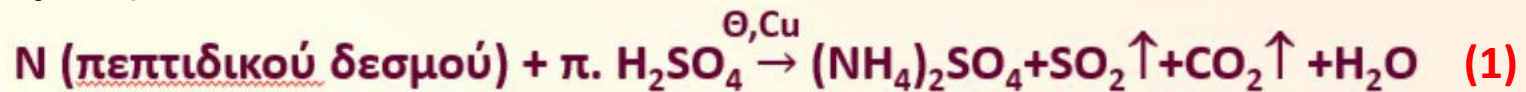
1.8 Πλυντρίδα (scrubber) καυσαερίων



1.9 Χώνευση δειγμάτων σε εξέλιξη

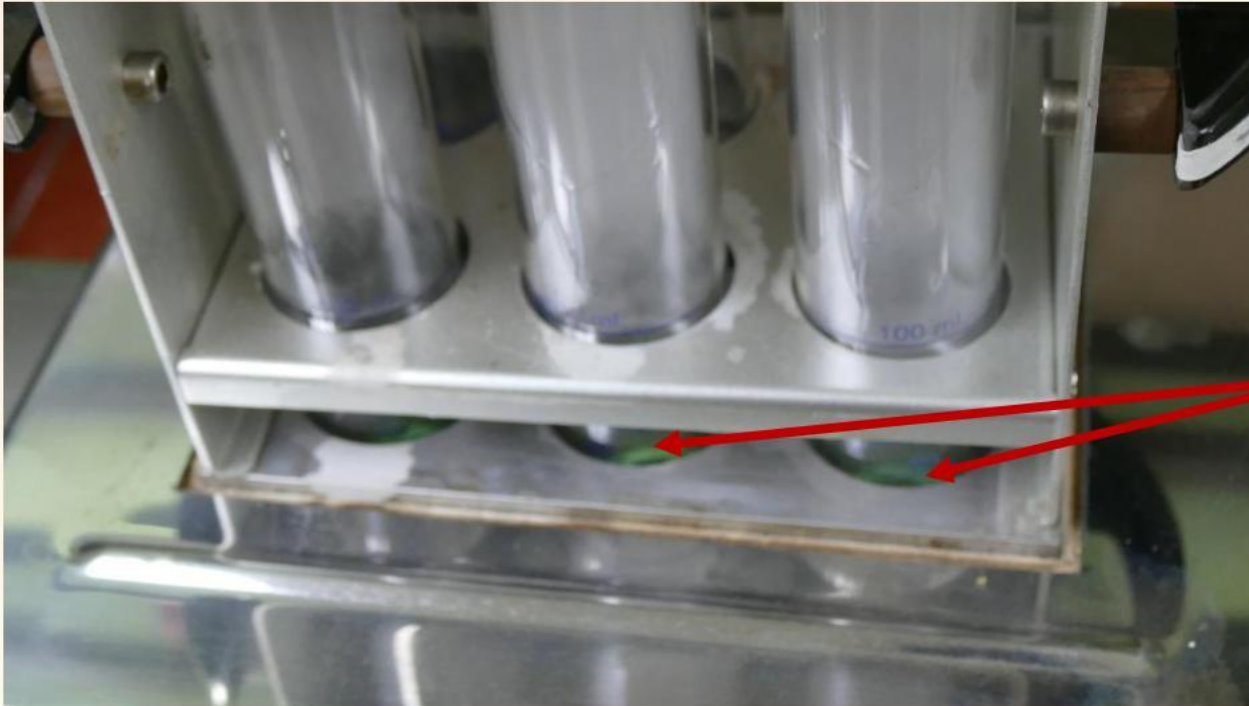


Αντίδραση:



Οι σωλήνες Kjeldahl είναι γεμάτοι με υδρατμούς και όξινα αέρια (SO_2 και CO_2) που παράγονται από την πέψη των δειγμάτων. Το θόλωμα οφείλεται κυρίως σε υδρατμούς.

1.10. Ολοκλήρωση χώνευσης



Ολοκλήρωση
χώνευσης
(πέψης)

- Όταν ολοκληρωθεί η πέψη τα δείγματα γίνονται διαυγή και έχουν σμαραγδί χρώμα όσο είναι θερμά. Το χρώμα τους γίνεται αχνό γαλάζιο όταν κρυώσουν (λόγω του CuSO_4).
- Η οργανική ύλη έχει μετατραπεί σε ανόργανες μορφές. Όλο το οργανικό άζωτο βρίσκεται πλέον υπό μορφή $(\text{NH}_4)_2\text{SO}_4$ το οποίο ως μη πτητική ετεροπολική ένωση παραμένει στο θερμό διάλυμα.

2. Απόσταξη αμμωνίας με υδρατμούς

Όταν ψυχθεί, ο σωλήνας Kjeldahl συνδέεται με συσκευή απόσταξης, το δείγμα γίνεται αλκαλικό με προσθήκη πυκνού διαλύματος (40% w/v) NaOH, οπότε τα ιόντα αμμωνίου μετατρέπονται σε αμμωνία:



Η αμμωνία παραλαμβάνεται με απόσταξη με υδρατμούς σε υποδοχέα που περιέχει 25 mL (περίσσεια) προτύπου HCl 0.5M.

Η NH_3 εξουδετερώνει μέρος του προτύπου HCl, και η περίσσεια του HCl προσδιορίζεται στη συνέχεια με τιτλοδότηση με πρότυπο διάλυμα 0.5M NaOH:



2. Συσκευή απόσταξης αμμωνίας με υδρατμούς



Αντλία παροχής πυκνού NaOH

Διαβίβαση NaOH
& ατμού σε δείγμα

Ψυκτήρας

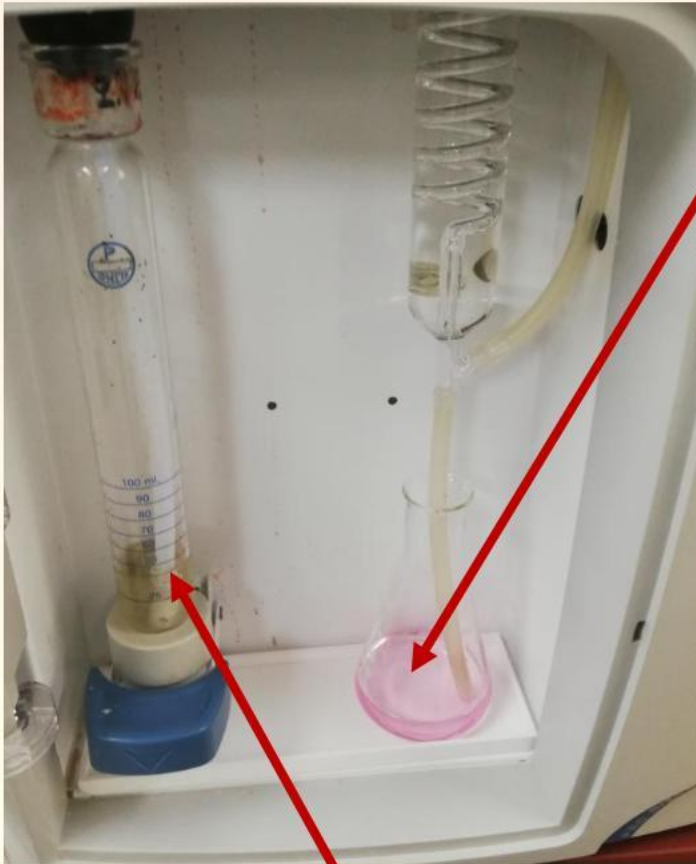


Σωλήνας Kjeldahl με
δείγμα που έχει
χωνευτεί

Κωνική φιάλη παραλαβής
αποστάγματος

2. Απόσταξη αμμωνίας

Υποδοχέας αποστάγματος. Περιέχει πρότυπο HCl 0.5M και δείκτη ερυθρό του μεθυλίου.

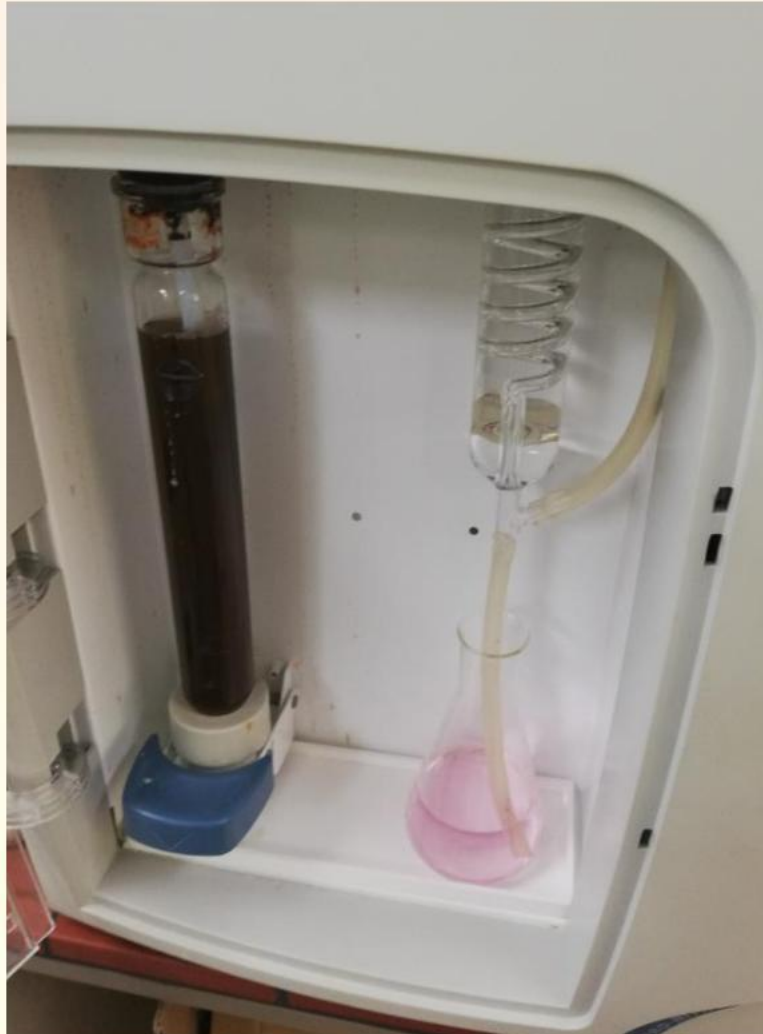


Σωλήνας Kjeldahl με δείγμα που έχει χωνευθεί, πριν την προσθήκη NaOH



Σωλήνας Kjeldahl μετά την προσθήκη NaOH και έναρξη διαβίβασης υδρατμών (έχει εξουδετερωθεί το H_2SO_4 και σχηματίζονται υδροξείδια μετάλλων)

2. Ολοκλήρωση απόσταξης αμμωνίας



Η διάρκεια της απόσταξης ελέγχεται με χρονοδιακόπτη που διακόπτει την διαβίβαση υδρατμού. Με το τέλος της απόσταξης:

(α) ο σωλήνας Kjeldahl έχει σχεδόν γεμίσει με υγρό λόγω συμπύκνωσης των υδρατμών που διαβιβάζονταν από τον βραστήρα της συσκευής.

(β) έχει αυξηθεί και το περιεχόμενο της κωνικής φιάλης λόγω συμπύκνωσης του αποστάγματος με την αμμωνία.

(γ) Όλη η NH_3 έχει αντιδράσει με το HCl του υποδοχέα και έχει μετατραπεί σε NH_4Cl .

3. Ογκομέτρηση

Η αμμωνία που παράχθηκε από το N του δείγματος θα προσδιορισθεί έμμεσα με ογκομέτρηση του HCl που περίσσεψε στον υποδοχέα (περίσσεια) με NaOH. Μια ογκομέτρηση αυτού του τύπου λέγεται οπισθοογκομέτρηση (back titration).

Γνωρίζουμε ότι αρχικά είχαμε 25 mL HCl 0.5M στον υποδοχέα του αποστάγματος.

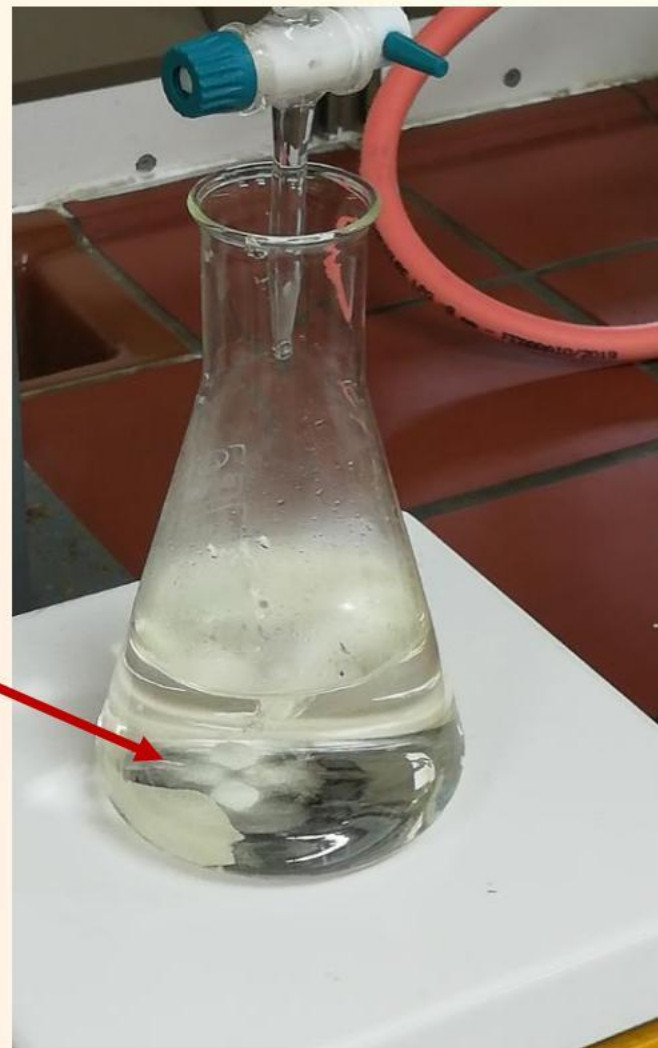
Ένα μέρος του εξουδετερώθηκε από την NH_3 . Το υπόλοιπο (περίσσεια) θα το βρούμε με ογκομέτρηση με πρότυπο NaOH 0.5M και έτσι θα γνωρίζουμε την ποσότητα του HCl που έχει αντιδράσει με την NH_3 άρα και την ποσότητα αμμωνίας. Το αποτέλεσμα της οπισθοογκομέτρησης θα κυμανθεί μεταξύ των 0mL αν όλο το HCl αντιδράσει με την NH_3 και 25mL αν το δείγμα δεν περιέχει άζωτο οπότε δεν θα παραχθεί και αμμωνία.

3. Οπισθογκομέτρηση



Αρχικά: Απόσταγμα
με NH_4Cl και
περίσσεια HCl .
Δείκτης: ερυθρό
μεθυλίου

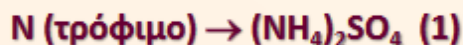
Τέλος
ογκομέτρησης με
 NaOH 0.5M



Πορεία και αντιδράσεις

1. Πέψη

Το δείγμα τροφίμου ζυγίζεται (**W g**) μεταφέρεται σε γυάλινο σωλήνα πέψεως και στη συνέχεια υποβάλλεται σε υγρή χώνευση (πέψη) με θέρμανση, παρουσία θειικού οξέος (οξειδωτικό αντιδραστήριο), **θειικό νάτριο** για να επιταχυνθεί η αντίδραση με αύξηση του σημείου βρασμού) και **θειικό χαλκό** ως καταλύτη. Η πέψη μετατρέπει το σύνολο του αζώτου στο δείγμα τροφίμου (εκτός από το άζωτο που είναι υπό μορφή νιτρικών ή νιτρωδών) σε αμμωνία και τις άλλες οργανικές ενώσεις σε CO₂ και H₂O. Η αέρια αμμωνία δεν απελευθερώνεται στο όξινο διάλυμα επειδή η αμμωνία υπό μορφή ιόντων αμμωνίου (NH₄⁺) δεσμεύεται από τα θειικά ιόντα (SO₄²⁻) και παραμένει στο διάλυμα:

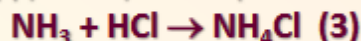


2. Εξουδετέρωση - Απόσταξη με υδρατμούς

Αφού ολοκληρωθεί η πέψη, η φιάλη πέψης συνδέεται με τη συσκευή απόσταξης. Το διάλυμα στη φιάλη πέψης καθίσταται αλκαλικό με προσθήκη υδροξειδίου του νατρίου, το οποίο μετατρέπει το θειικό αμμώνιο σε αέρια αμμωνία:



Η αμμωνία που σχηματίζεται απελευθερώνεται από το διάλυμα με απόσταξη με υδρατμούς και μεταφέρεται από τη φιάλη πέψης σε φιάλη κωνική φιάλη (Erlenmeyer) που περιέχει ακριβώς **25 mL** 0.5M υδροχλωρικού οξέος. Η αμμωνία αντιδρά με το HCl στη φιάλη υποδοχής και εξουδετερώνει ένα μέρος του:



3. Τιτλοδότηση

Η περίσσεια του HCl προσδιορίζεται με *οπισθογκομέτρηση* (back titration) με πρότυπο διάλυμα NaOH 0.5 M.

Έστω ότι καταναλώθηκαν **α** mL NaOH για την οπισθογκομέτρηση

Υπολογισμοί

1. Υπολογισμός % αζώτου επί ξηρού:

$$N (\% \text{ d.w.}) = [(V - \alpha) \times 0,7] / W(g) \quad (1)$$

Όπου $V = 25 \text{ mL}$ (όγκος του $\text{HCl } 0.5\text{M}$ στην κωνική), $\alpha = \text{mL NaOH } 0.5\text{M}$ που καταναλώθηκαν στην οπισθογκομέτρηση και $W =$ βάρος δείγματος σε g

2. Υπολογισμός % πρωτεΐνης επί ξηρού:

$$Pr (\% \text{ d.w.}) = N \times C \quad (2)$$

Όπου $C =$ κατάλληλος συντελεστής:

$$C_{\text{γάλα}} = 6.38, C_{\text{κρέας}} = 6.25, C_{\text{άλευρα ζυμαρικά}} = 5.7$$

Συχνά χρησιμοποιείται ο συντελεστής $C = 6.25$ (βασίζεται στη μέση περιεκτικότητα πρωτεϊνών σε άζωτο = 16%).

Ειδικά στα μανιτάρια που περιέχουν σημαντική ποσότητα μη πρωτεϊνικού N (χιτίνη), χρησιμοποιείται συντελεστής $C = 4.38$.

3. Μετατροπή πρωτεΐνης d.w. σε πρωτεΐνη f.w. (d.w.= επί ξηρού βάρους , f.w. = επί νωπού βάρους)

$$Pr (\% \text{ f.w.}) = Pr (\% \text{ d.w.}) \times (100 - \text{ΥΓΡΑΣΙΑ}) / 100 \quad (3)$$

Αποτελέσματα

α/α	Τρόφιμο ¹	Βάρος (W g)	Όγκος NaOH (α mL)	N (% d.w.)	Πρωτεΐνη (% d.w.)	Υγρασία (%)	Πρωτεΐνη (% f.w.)	Πρωτεΐνη από βάσεις δεδομένων ²
1	Μανιτάρια <i>Pleurotus</i>	0,504	21,8			90,0		
2	Φασόλια μεσαία βραστά	0,501	22,4			68,4		
3	Κοτόπουλο στήθος βραστό (αγοράς)	0,500	15,4			73,1		
4	Κεφαλογραβιέρα Πελοποννήσου	0,498	20,5			36,3		
5	Παϊδάκια ψητά από κρέας προβάτου	0,503	18,9			49,8		
6	Ψωμί πιτυρούχο σίτου	0,503	23,1			33,5		

¹: Ξηρά (αφυδατωμένα) δείγματα

²: από βάση δεδομένων Ελληνικών τροφίμων. Για τα μανιτάρια θα χρησιμοποιηθεί η βάση USDA.

d.w.= επί ξηρού βάρους, (dry weight)

f.w.= επί νωπού βάρους, (fresh weight)

Ασκήσεις

1. Από τα δεδομένα του πίνακα να υπολογίσετε
(α) το % άζωτο επί ξηρού (d.w.),
(β) την % πρωτεΐνη επί ξηρού (d.w.), και
(γ) την % πρωτεΐνη επί νωπού (f.w.) για τα δείγματα τροφίμων
2. Να αναφέρετε πιθανές αιτίες για τυχόν διαφορές μεταξύ των τιμών περιεχόμενης πρωτεΐνης που προσδιορίσαμε στο εργαστήριο και αυτών που δίνονται στις βάσεις σύστασης τροφίμων (τελευταία στήλη του πίνακα)

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

- Για να συγκρίνετε τα δεδομένα των δειγμάτων που αναλύσαμε στο Εργαστήριο με αυτά της βάσης δεδομένων Ελληνικών τροφίμων, θα πρέπει η πρωτεΐνη τους να υπολογισθεί με τον συντελεστή 6,25.

Πίνακες Σύνθεσης Τροφίμων

Οι βάσεις δεδομένων Ελληνικών τροφίμων, στη δημιουργία της οποίας συμμετείχε το Εργαστήριό μας, και η 25^η έκδοση της βάσης Nutrient Search του USDA υπάρχουν στο e-class, στη Χημεία Τροφίμων. Η Ελληνική βάση είναι σε αρχείο zip, που πρέπει να αποσυμπιεστεί και υπάρχουν οδηγίες πώς να την δείτε

Η βάση του USDA κατεβαίνει αυτόματα στον υπολογιστή σας και είναι σε περιβάλλον της Access, εφαρμογή του Microsoft Office

open eclass

Ενεργά εργαλεία

- Έγγραφα
- Ανακινώσεις
- Ασκήσεις
- Γλωσσάριο
- Εργασίες
- Ερωτηματολόγια
- Ημερολόγιο

Χαρτοφυλάκιο / ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / Έγγραφα

ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έγγραφα

Ανέβασμα αρχείου

Αρχικός κατάλογος » ΠΙΝΑΚΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τύπος	Όνομα	Μέγεθος	Ημερομηνία
📁	Βάση δεδομένων Nutrient Search του USDA - 25η έκδοση	15.52 MB	14-10-2019
📁	ΠΙΝΑΚΕΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Συμπεριεσμένος φάκελος	1.67 MB	22-10-2019