




## Dry (Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

### Spezialphase zum Trocknen organischer Proben

- Wasserfreies hochreines Natriumsulfat, das mit Wasserspuren Glaubersalz bildet
- Zum Entfernen größerer Mengen Wasser lassen sich mehrere Kartuschen hintereinanderschalten

- Empfohlene Anwendung:  
Entfernen von Wasserspuren aus organischen Lösungen

## Bestellinformation

Füllmenge				Packungs- einheit
	<b>CHROMAFIX® Dry Kartuschen</b>			
	<b>Größe</b>	<b>S</b>	<b>M</b>	<b>L</b>
	Füllmenge Ø	780 mg	1500 mg	2800 mg
		<b>731852</b>	<b>731853</b>	<b>731854</b>
				50

## ABC18

### Spezialphase für die Analyse von Acrylamid in Lebensmitteln


- Octadecyl-Kieselgelphase mit Ionenaustauschfunktionen zur Acrylamid-Analytik
- Empfohlene Anwendung:  
Aufreinigung von Acrylamid aus hoherhitzen stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites, Knäckebrot und Zerealien

### Wichtiger Hinweis:

- Zur „Bestimmung von Acrylamid in Lebensmitteln, SPE Clean-up für LC-MS-MS“ siehe Applikation 303580 unter [www.mn-net.com/apps](http://www.mn-net.com/apps) (auf englisch)
- Acrylamid wird bei Temperaturen über 100 °C aus Zucker- und Eiweißbausteinen von kohlenhydratreichen Lebensmitteln gebildet, z. B. beim Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen von Kartoffel- und Getreideprodukten. Die Entstehung ist temperaturabhängig. Sie beginnt bei 120 °C und nimmt bei steigender Temperatur zu. In gekochten Lebensmitteln wird kein Acrylamid gefunden.
- Mindestkonzentration 70 µg/kg Acrylamid
- Eine Aufkonzentrierung des Acrylamids findet bei dieser Methode nicht statt.
- Acrylamid und seine isotoopenmarkierte Form sind krebserregend, mutagen und neurotoxisch.



## Bestellinformation

Volumen	Füllmenge	Packungseinheit
	<b>CHROMABOND® ABC18 Polypropylensäulen</b>	
	6 mL	500 mg <b>730533</b>