



Łódź, dn. 22. 04. 2024 r.

Politechnika Łódzka
Instytut Technologii i Analizy Żywności

„RAPORT Z ANALIZ”

Analiza zawartości tymochinonu w oleju Essenz Czarnuszka

Zleceniodawca: Essenz SA
UL. FELIKSA NOWOWIEJSKIEGO 59/1
61-734 POZNAŃ
NIP:7011004519

Oznaczenia: **Analiza zawartości tymochinonu metodą UHPLC-DAD**

Próby: Olej Essenz Czarnuszka (ekologiczny olej z czarnuszki z ekstraktem CO₂ z ekologicznej czarnuszki)

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

Wyniki: przynajmniej z trzech równoległych oznaczeń.

WYNIKI OZNACZEŃ

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

Nazwa próbki	Zawartość (mg/g)
Olej Essenz Czarnuszka (ekologiczny olej z czarnuszki z ekstraktem CO ₂ z ekologicznej czarnuszki)	15,12 ± 0,02

Sporządził:

dr inż. Joanna Oracz

Zatwierdził:

Z-ca DYREKTORA ds. kształcenia
Instytutu Technologii i Analizy Żywności
Politechniki Łódzkiej

prof. dr hab. inż. Dorothea Żyżelewicz