INŠTITUT ZA MLEKARSTVO IN PROBIOTIKE
Jamnikarjeva ulica 101, SI-1000 Ljubljana
T: +386 1 320 39 11, **E**: mlab@bf.uni-lj.si

REFERENČNI MATERIAL
SUROVO MLEKO

MAJ 2020
serijska številka: **1904-0520**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **15. 5. 2020 pri temperaturi do 4 °C ± 2 °C**

Oznaka vzorca	Maščoba (Röse Gottlieb) g/100 g	Beljakovine (Kjeldahl) g/100 g	Laktoza anhidrid (HPLC) g/100 g	Suha snov (Sušenje, 102 °C) g/100 g	Suha snov brez maščobe (izračun) g/100 g	Homogenost (maščoba)
IR 1	1,90	3,57	4,701	11,13	9,23	✓
IR 2	2,83	3,37	4,677	11,75	8,92	✓
IR 3	3,45	3,18	4,660	12,11	8,66	✓
IR 4	3,77	2,69	4,615	12,07	8,30	**
IR 5	3,95	3,98	4,617	13,48	9,53	✓
IR 6	4,28*	3,57*	4,64*	/	8,94*	✓
IR 7	4,34	3,76	4,714	13,66	9,32	✓
IR 8	4,85	3,22	4,695	13,80	8,95	✓
IR 9	5,06	3,56	4,600	14,19	9,13	***
IR 10	5,34	4,20	4,340	14,94	9,60	✓
Merilna negotovost metode	± 0,02	± 0,01	± 0,130	± 0,12	/	/

* - vrednosti določene z MID-IR spektrometrijo
** - $s_r = 0{,}018$
*** - $s_r = 0{,}021$

Metode določitve: maščoba (ISO 1211/IDF 1:2010), beljakovine (ISO 8968-3/IDF 20-3:2004), laktoza (ISO 22662/IDF 198:2007) in suha snov (ISO 6731/IDF 21:2010). Merilna negotovost metod je pridobljena s statistično obdelavo rezultatov analiz v postopku validacij.
Homogenost serije vzorcev je potrjena z meritvami parametra maščoba z metodo MID-IR spektrometrije (ISO 9622/IDF 141:2013). Kriterij homogenosti $s_r \leq 0{,}014$ oz. $r \leq 0{,}04$ *g/100 g*.

Domžale, 7.5.2020

UNIVERZA V LJUBLJANI Biotehniška fakulteta 22 www.iml-pro.si

Vodja laboratorija:
Dr. Petra Mohar Lorbeg