



1 Analýza skleněných výrobků pomocí **atomové absorpční spektrofotometrie (AAS)**

2 AAS spektrofotometr **Shimadzu**

3 Příprava vzorků pro analýzu **AAS**

Laboratorní analýza skleněných výrobků

Dle vyhlášky Ministerstva zdravotnictví ČR č.38/2001 Sb. jsou dány požadavky na skleněné výrobky určené pro potraviny zejména hygienickou čistotou používaného skla. Analýzou skleněných výrobků tedy kontrolujeme správnost technologického postupu při výrobě skleněných výrobků řady **TESCOMA VERA, JULIA, CREMA, UNO VINO, SOMMELIER** a také nové linie sklenic na víno **CHARLIE**.

Principem analýzy skleněných výrobků je hodnocení, zda se z povrchové vrstvy výrobků neuvolňují nežádoucí látky do potravin. Test probíhá následovně: vzorky sklenic se naplní zkušební kapalinou (vodný roztok kyseliny octové) a ponechají se zakryté 24 hodin v naprosté tmě. Po této době se zkušební

kapalina analyzuje metodou atomové absorpční spektrofotometrie (AAS). Tato metoda slouží ke stanovení obsahu stopových prvků v analyzovaném roztoku. Dle platné evropské i české legislativy se u skleněných výrobků stanovuje migrace olova a kadmia. Zkušební roztok se v přístroji AAS nejprve atomizuje ve spalovací komoře při teplotě 2 500 °C a poté se měří absorpce světla volnými atomy analytu.

„Touto velmi přesnou analytickou metodou se kontrolují v chemické laboratoři všechny výrobní šarže výrobků ze skla a keramiky. Takto jsme schopni zkontrolovat a vyhodnotit správnost výrobní technologie,“ říká **Dr. Ing. Ladislav Vaculík**, ředitel Řízení jakosti.

