



ХИМИКОТЕХНОЛОГИЧЕН И МЕТАЛУРГИЧЕН УНИВЕРСИТЕТ

ЦЕНТРАЛНА НАУЧНО-ИЗСЛЕДОВАТЕЛСКА ЛАБОРАТОРИЯ

ЦНИЛ

1756 София, бул. Кл. Охридски 8, тел. 02 8163 170

E-mail: cnil@uctm.edu

Изм. № 08-393 / 14.04.2025г.

Лист: 1

Всичко листа: 2

ДИРЕКТОР НА ИС при ХТМУ:

/доц. д-р инж. Б. Стефанов/



ПРОТОКОЛ

от аналитично изследване

I. Наименование на продукта: 1 брой проба – горчиви кайсиеви ядки на прах

II. Дата на получаване на образците/пробите за изпитване в лабораторията:
26.03.2025 г.

14.04.2025 г.

София

Ръководител на ЦНИЛ:

/доц. д-р инж. Ирена Михайлова/



ХИМИКОТЕХНОЛОГИЧЕН И МЕТАЛУРГИЧЕН УНИВЕРСИТЕТ

ЦЕНТРАЛНА НАУЧНО-ИЗСЛЕДОВАТЕЛСКА ЛАБОРАТОРИЯ

1756 София, бул. Кл. Охридски 6-8, тел. 8163 170

E-mail: cnil@uctm.edu

ЦНИЛ

Лист: 2

Всичко листа: 2

Лаборатория: ХРОМАТОГРАФСКИ АНАЛИЗ

ПРОТОКОЛ ЗА АНАЛИЗ

по заявка № 28/15.04.2025

Възложител: НЮ ЕС НЕТ ЕООД, гр. София

Цел на анализа:

1. Количествен анализ за съдържание на амигдалин в проба от горчиви кайсиеви ядки на прах.

Използвани методи: ВЕТХ с УВ детекция

Резултати от анализа:

Наименование проба	Съдържание на амигдалин (g/kg)
Горчиви кайсиеви ядки на прах Партиден № L023	23.72±2.40

Забележка:

1. Резултатите от анализа се отнасят само за предоставената проба;
2. Пробата е подложена на пробоподготовка, чрез екстракция с метанол според метода на описан от Bolarinw et al. (Amygdalin content of seeds, kernels, and food products commercially available in the UK, Food Chemistry, Volume 152, 2014, Pages 133-139). Полученият екстракт е анализиран за съдържание на амигдалин.

Извършил анализа:

16.04.2025 г.


/гл.ас. д-р инж С. Петрин/