

## **Opis ćwiczeń laboratoryjnych**

### **Podstawy GC/TOFMS**

**Miejsce laboratoriów: budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywienia, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 31, sala 15**

---

Ćwiczenie będzie obejmowało analizę ilościową olejków eterycznych oraz analizę ilościową związków zapachowych występujących w miodach pitnych. Analiza zostanie wykonana na aparacie GC/TOFMS (Pegasus BT firmy LECO). Zostaną przedstawione wady i zalety analizatora typu TOF, identyfikacja za pomocą widm masowych i indeksów retencji, wyznaczenie krzywych wzorcowych i obliczenie stężenia na ich podstawie.

---

## **Opis ćwiczeń laboratoryjnych**

### **Tandemowa spektrometria mas a inne tryby pracy MS**

**Miejsce laboratoriów: budynek Wydziału Nauk o Żywności i Żywienia, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu, ul. Wojska Polskiego 31, sala 13.1**

---

Ćwiczenie będzie dotyczyć oznaczenia trichloroanizolu w winie. Studenci rozpoczną ćwiczenia od identyfikacji problemu w winie z obcym zapachem oraz takim w którym problem nie występuje. Następnie wyekstrahujemy wspomniany związek z wykorzystaniem techniki mikroekstrakcji do fazy stałej, a następnie przeanalizujemy z wykorzystaniem GC-MS/MS. W trakcie ćwiczeń wykonane zostaną analizy zarówno w trybie SCAN, SIM jak i MRM.