

## Оптимизация условий пробоподготовки для анализа аминокислотного состава продуктов животного происхождения

© Колотухина<sup>1+</sup> Александра Алексеевна, Майбурова<sup>1</sup> Анна Сергеевна,  
Филатова<sup>2</sup> Ирина Алексеевна и Баберкина<sup>1\*</sup> Елена Петровна

<sup>1</sup>Кафедра экспертизы в допинг- и наркоконтроле. Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева. Ул. Миусская площадь, 9. г. Москва, 125047. Россия.

Тел.: (499) 978-86-60.

<sup>2</sup>Федеральное государственное бюджетное учреждение здравоохранения «Главный центр гигиены и эпидемиологии Федерального медико-биологического агентства России».

1-й Пехотный переулок, 6. г. Москва, 123182. Россия.

\*Ведущий направление; <sup>+</sup>Поддерживающий переписку

**Ключевые слова:** аминокислотный анализатор, хроматография, пробоподготовка, аминокислоты.

### Аннотация

Данная работа направлена на исследование современных методов пробоподготовки и оптимизацию условий подготовки проб для анализа аминокислотного состава. В качестве объекта исследования выбрано мясо птицы, так как оно содержит большое количество полноценных и легко усвояемых белков. Результатом работы является выбор оптимальных условий пробоподготовки для анализа аминокислотного состава мяса птицы на аминокислотном анализаторе *Biochrom 30+*.