



## A. TỔNG QUAN

### I. Phạm vi áp dụng

Phương pháp này được áp dụng để đo độ màu trong mẫu mật ong.

### II. Tài liệu tham khảo

Hướng dẫn sử dụng của HI 96785 Hanna

### III. Nguyên tắc

Mẫu sau khi được đồng nhất, loại bỏ cặn và đo bằng máy HANNA

### IV. Thông tin an toàn phòng thí nghiệm

Các phương pháp an toàn phòng thí nghiệm cần phải được thực hiện nghiêm ngặt như sử dụng áo blouse, tủ hút, găng tay, khẩu trang, kính bảo hộ lao động khi cần thiết.

Các hoá chất thải phải được thu gom vào các bình chứa riêng biệt, cụ thể và có dán nhãn nhận biết.

## B. PHÂN TÍCH

### I. Thiết bị và dụng cụ phân tích

#### 1. Thiết bị cơ bản

- Máy ly tâm
- Ống ly tâm nhựa 15 mL có nắp đậy
- Máy đo màu HI 96785 của HANNA

### II. Hóa chất và chất chuẩn

❖ **Chất chuẩn:** Glycerol

### III. Thực hiện QA/QC

Calib điểm Zero với Glycerol trước khi đo

### III. Xử lý mẫu

#### 1. Chuẩn bị mẫu

Mẫu được bảo quản nơi thoáng mát tránh ánh sáng và nhiệt độ cao.

#### 2. Phương pháp tiến hành

- Lắc đều mẫu và dùng màng lọc lọc mật ong vào ống ly tâm 15mL có nắp đậy (đảm bảo rằng phải lọc hết cặn và hạn chế để bọt qua ống ly tâm.). Sau đó đem đi đun ở  $t = 80^{\circ}\text{C}$  trong 30 phút (15 phút lắc 1 lần). Tiếp theo đem đi ly tâm bằng máy ly tâm 4000rpm ít nhất là 25 phút.
- Rót từ từ mật ong từ ống ly tâm vào cuvet (chắc chắn mẫu trong cuvet không có bọt), sau đó đem đi đo bằng máy đo độ màu mật ong HANNA.
- Trước khi đo mẫu, rót chất chuẩn Glycerol vào cuvet dùng để Calibrate điểm 0.

<b>CÔNG TY TNHH MTV KHOA HỌC CÔNG NGHỆ HOÀN VŨ</b>	<b>HƯỚNG DẪN CÔNG VIỆC</b>	Mã số: HD.TN.307 Lần ban hành: 01 Ngày ban hành: 13/09/2018 Trang: 3/3
--	----------------------------	---

### **C. BÁO CÁO KẾT QUẢ**

Kết quả báo cáo phân tích được ghi nhận lại trong phiếu phân tích: BM.15.04b và BM.15.06