

Obsah

	Strana
I. BÍLKOVINY	5
I.1 Bilkoviny mléka	5
I.1.1 Stanovení kaseinu	5
I.1.2 Stanovení bílkovin v mléce podle Pyneho	7
I.1.3 Stanovení bílkovin v mléce podle Schulze	8
I.2 Usně	9
I.2.1 Stanovení dusíku a kožní hmoty	9
I.2.2 Stanovení nasákovosti usní	11
I.2.3 Odolnost úpravy usní vůči opakovanému ohybu	13
I.2.4 Stanovení vodou vyloužitelných látek z usní	15
I.3 Stanovení bílkovin Biuretovou reakcí	17
I.4 Stanovení hydroxyprolinu	18
I.5 Stanovení volných aminokyselin	20
II. POLYSACHARIDY	22
II.1 Dřevní komplex	22
II.1.1 Stanovení polysacharidického podílu dřeva (holocelulosity) podle Wise	22
II.1.2 Stanovení ligninu silnou minerální kyselinou (podle Komarova)	24
II.1.3 Stanovení extraktivních látek ve dřevě	26
II.1.3.1 Extraktivní látky rozpustné v horké vodě	26
II.1.3.2 Extraktivní látky rozpustné v rozpouštědle	27
II.1.4 Stanovení pentosanů	29
II.1.5 Stanovení vlhkosti dřeva	31
II.2 Celulosa	32
II.2.1 Stanovení rozpustnosti celulosity v 1 % NaOH	32
II.2.2 Stanovení dřevní gummy v celulose	34
II.2.3 Stanovení vlhkosti celulosity	35
II.3 Stanovení vlákniny podle Henneberga a Stohmanna	36
II.4 Stanovení škrobu gravimetricky	37
II.5 Důkaz škrobu	39
III. TUKY A OLEJE	40
III.1 Spektrofotometrické stanovení cholesterolu	40
III.2 Stanovení thiobarbiturového čísla	42
III.3 Stanovení anisidinového čísla	44
III.4 Stanovení vody a těkavých látek při teplotě 105 °C	46
III.5 Důkaz minerálních olejů	47
IV. TEXTIL	48
IV.1 Kvalitativní analýza vláken	48
IV.1.1 Spalovací zkouška	48
IV.1.2 Rozlišování bavlny a lnu	50
IV.1.3 Rozlišování lnu, konopí a juty	50
IV.2 Zjišťování nasákovosti textilií	51
IV.3 Důkaz formaldehydu v textiliích	52

