

В пресс-службе Санкт-Петербургского государственного университета (СПбГУ) сообщили, что специалисты вуза создали новый способ определения уровня биотина (витамина В7) в пищевых продуктах и кормах. Метод отличается высокой точностью и скоростью анализа — всего 10 минут.

Биотин играет важную роль в обмене веществ, работе нервной системы и состоянии кожи. Его дефицит может привести к серьёзным нарушениям здоровья, поэтому контроль содержания этого витамина в продуктах имеет большое значение. Однако существующие методы анализа часто требуют сложной подготовки проб и использования агрессивных химикатов.

Новая технология основана на применении современных растворителей. Компоненты смешиваются непосредственно в пробе, образуя супрамолекулярный растворитель, который эффективно выделяет биотин даже из сложных образцов, таких как сухие корма или дрожжи. Метод показал высокую эффективность — степень извлечения витамина составила 92%.

Как отметили разработчики, метод не только быстрый и точный, но и экологичный, так как требует минимального количества реагентов. Технологию уже успешно протестировали на корме для кошек и пивных дрожжах.