

## **Amperometrijsko određivanje antioksidacijskog kapaciteta čokolade s različitim udjelima kakao mase, izraženog kao ekvivalenta Troloxa, metodom ubrizgavanja u protok uz uporabu dijamantne elektrode dopirane borom**

### **SAŽETAK**

*Pozadina istraživanja.* U ovom je radu predložena jednostavna i brza elektroanalitička metoda određivanja čvrste faze kakao mase u čokoladi. Metoda se zasniva na amperometrijskoj oksidaciji svih prisutnih antioksidanasa u čokoladi uz uporabu dijamantne elektrode dopirane borom, integrirane u troelektrodnji sustav za analizu ubrizgavanjem u protok.

*Eksperimentalni pristup.* Tijekom optimiranja je cikličkom voltametrijom na dijamantnoj elektrodi dopiranoj borom u 0,1 mol/L fosfatnom puferu s različitim volumnim udjelom metanola ispitano trinaest najčešćih antioksidanasa. Optimirani su sljedeći parametri: volumni udjeli metanola, brzina protoka i elektrodni potencijal. Visina oksidacijskog pika (odziv struje) što predstavlja oksidaciju ukupnog zbroja antioksidanasa (ukupni udjeli antioksidanasa) izražena je u ekvivalentima Troloxa.

*Rezultati i zaključci.* Za analitičku uporabu dobiven je linearni raspon od 5 do 100 mg/L opisan regresijskom jednadžbom s velikim koeficijentom korelacije od  $R^2=0,9994$ . Naglašena pozitivna korelacija između utvrđenih vrijednosti antioksidacijskog kapaciteta, izraženih u ekvivalentima Troloxa, i masenog udjela kakao mase opisana je pomoću koeficijenta korelacije od 0,9187 za osam nasumično odabranih uzoraka (jedan bijele čokolade, dva mlječne i pet uzoraka tamne čokolade), a potvrđuje da je čvrsta faza kakao mase glavni izvor antioksidanasa (reducirajućih sredstava).

*Novina i znanstveni doprinos.* U ovom je radu dokazano da se mjeranjem antioksidacijskog kapaciteta u ekvivalentima Troloxa, uz uobičajenu metodu određivanja autentičnosti prehrabbenih artikala pomoću teobromina, može jednako precizno odrediti udjel kakao mase u čokoladi. Stoga predložena metoda s ubrizgavanjem u protok može poslužiti kao jednostavan analitički alat za kontrolu kakvoće hrane.

**Ključne riječi:** antioksidacijski kapacitet izražen u ekvivalentima Troloxa, amperometrija, dijamantna elektroda dopirana borom, metoda ubrizgavanja u protok, maseni udjeli kakao mase u čokoladi