Politechnika Łódzka
Instytut Technologii i Analizy Żywności

Łódź, 20.10.2026 r.

„RAPORT Z PRAC BADAWCZYCH"

Analiza zawartości tymochinonu w oleju z czarnuszki

Zleceniodawca: Gaja Bartłomiej Urjasz
32-828 Biadoliny Szlacheckie
228
NIP 873-282-53-71

Oznaczenia: **Analiza zawartości tymochinonu metodą UHPLC-DAD**

Próby: Olej z czarnuszki (próba wytłoczona: 14.10.2026, pochodzenie: Indie)

Analizę zawartości tymochinonu w próbie oleju z czarnuszki przeprowadzono metodą ultrasprawenej chromatografii cieczowej z detekcją spektrofotometryczną zgodnie z obowiązująca metodyką (J Pharm Bioallied Sci. 2020, 12(3), 284288). Wyniki wyrażono w miligramach na gram próby (mg/g).
Wyniki: przynajmniej z trzech równoległych oznaczeń.

WYNIKI OZNACZEŃ

Tabela 1. Wyniki zawartości tymochinonu w oleju z czarnuszki

Próba oleju	**Zawartość tymochinonu (mg/g)**
Olej z czarnuszki (14.10.2026)	15,89 ± 0,34

Sporządził:

Joanna Oracz

dr hab. inż. Joanna Oracz, prof. PŁ

Zatwierdził:

DYREKTOR
Instytutu Technologii i Analizy Żywności
Politechniki Łódzkiej
prof. dr hab. inż. GRAŻYNA BUDRYN

Instytut Technologii i Analizy Żywności
90-537 Łódź ul. Stefanowskiego 2/22, budynek A2
tel. 42 631-34-66, w5i54@adm.p.lodz.pl
www.binoz.p.lodz.pl
Adres do korespondencji:
90-924 Łódź ul. Żeromskiego 116

Łódzkie Partnerstwo Akademickie im. Jana Karskiego
ECIU university
HR EXCELLENCE IN RESEARCH