

- D vitamini tayini
- D vit. Sadece hayvansal organizmada bulunur.
- D provit. ise sadece bitkilerde bulunur.
- D provit. önemli 2 tanesi ergosterin ve 7 dehidrokolesterindir.
- D vit. tayininde prensip: D vitamininin asetil klorür ve antimon klorür ile kloroformlu çözeltide turuncu-sarı bir renk vermesidir.

- E vitamini analizleri
- E vitamininin diđer adı tokoferoldür.
- E vit. Aktivitesini gösteren birçok tokoferol vardır.fakat gıdalarda en fazla bulunan ve diğer tokoferollere göre biyolojik aktivitesi yüksek olan α -tokoferoldür.

- Tiamin (B1 vit.) analizleri
- pH ya bađlı UV absorpsiyonu çok önemlidir.
- Tiamin tayininde HPLC yöntemi kullanılır.
- Fakat genelde tiamin tayininde tiamin önce potasyum ferrosiyanür ile thiokroma okside edilerek renkli hale dönüşmesi sağlanır.oluşan bu renk fluoresans özellik gösterir ve 435 nm. de fluorometrede llr.

- Riboflavin (B2 vit.) tayini.
- Riboflavinin fluorometrik olarak tayininde pH 7 ye ayarlanmış örneğin yaydığı ışının şiddeti, bir fluorometrede 545 nm de ölçülür.

- C vit. (askorbik asit) tayini

Askorbik asit tayinlerinde kimyasal yöntemler 2 gruba ayrılır.


- I. Vitaminin indirgen gücünden faydalanılarak veya onun diazotize anilin türevleri ile renkli hidrozitleri meydana getirme özelliğinden yararlanılarak C vit. Tayin edildiği yöntemler

2. Vitaminin diketoglukonik aside oksitlenmesi ve böylece meydana gelen renkli hidrozonların ölçülmesi suretiyle C vit. tayin edildiği yöntemler



Enzim Aktivitesi

- Gıda endüstrisinde enzimlerin kontrol ve kullanımının büyük önemi vardır.
- Buğdayın ekmeklik kalitesinin, arpanın biralık kalitesinin, dondurulmuş ve kurutulmuş meyve –sebzelerin kabul edilebilirliğinin değerlendirilmesinde enzim aktivitesi önemli bir kriterdir.
- Ayrıca enzim aktivitesi süt ürünlerinde, meyve ve sebze konservelerinde ısı uygulamasının kontrolünde bir indeks olarak alınır.

- 
- **Peroksidaz aktivitesi**
 - **Bu enzim, ısıya en dayanıklı bitkisel doku enzimlerinden birisidir.**