**Разработка методики определения остаточного содержания клавулановой кислоты в продукции животноводства методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема** | Разработка методики определения остаточного содержания клавулановой кислоты в продукции животноводства методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием |
| **Период выполнения** | 2020-2021 гг. |
| **Актуальность** | Клавулановая кислота – ингибитор бета-лактамаз, вспомогательный компонент многих комплексных антибактериальных препаратов. Ее часто применяют в сочетании с амоксициллином. В литературе сообщается о повышенной чувствительности детей к лекарственным препаратам, в состав которых входит клавулановая кислота. Объединенной экспертной группой ФАО/ВОЗ/МЭБ клавулановая кислота отнесена к критически важным антибиотикам для медицины и ветеринарии.  Для определения клавулановой кислоты применяют биоанализ, спектрофотометрию и ВЭЖХ, однако на территории Таможенного союза отсутствуют официальные подтверждающие методики определения клавулановой кислоты.  В то же время, законодательством Таможенного союза (Решение № 28, ТР ТС 034) установлены МДУ клавулановой кислоты в мясе, субпродуктах, молоке.  На территории Таможенного союза зарегистрировано более 20 ветеринарных препаратов, содержащих клавулановую кислоту.  Обращение на рынке таких препаратов предопределяет необходимость разработки соответствующей аналитической методики для целей контроля остатков клавулановой кислоты в пищевой продукции. |
| **Цель исследования** | Целью исследований является разработка методики определения содержания остатков клавулановой кислоты в пищевой продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием. |
| **Планируемые результаты** | Будет разработана методика определения содержания остатков клавулановой кислоты в пищевой продукции методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием. Методика будет предназначена для применения в лабораториях, осуществляющих государственный надзор за безопасностью пищевой продукции, а также для оценки соответствия нормативным документам Таможенного союза и стран импортеров. |