**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 годы |
| **Актуальность** | Клавулановая кислота – ингибитор бета-лактамаз, вспомогательный компонент многих комплексных антибактериальных препаратов. Законодательством Таможенного союза установлены МДУ клавулановой кислоты в мясе, субпродуктах, молоке. На терриртории 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 антибиотиков в пищевой продукции. |
| **Цель исследования** | Разработка методики определения содержания остаточных количеств клавулановой кислоты в пищевой продукции |
| **Планируемые результаты** | Будут оптимизированы параметры масс-спектрометрического детектирования и хроматографического анализа клавулановой кислоты, которые на следующем этапе послужат для разработки методики определения остаточных количеств клавулановой кислоты в пищевой продукции. Методика будет предназначена для применения в лабораториях, осуществляющих государственный надзор за безопасностью пищевой продукции, а также оценку соответствия. |