

## **Oznaczanie tokoferoli w próbkach olejów jadalnych za pomocą Wysokosprawnej Chromatografii Cieczowej**

1. Błędy w analizie chemicznej, błąd względny i bezwzględny, odchylenie standardowe, przedział ufności, poziom ufności, rozkład normalny i Studenta, wielkość sygnału, poziom szumu, czułość metody analitycznej, czas odpowiedzi, wykrywalność, oznaczalność, analiza niepewności, itp.
2. Analiza ilościowa (metoda dodatku wzorca zewnętrznego/wewnętrznego, krzywa kalibracyjna itp.).
3. Ekstrakcja (ciecz-ciecz; ciało stałe-ciecz; do fazy stałej), rozpuszczalniki ekstrakcyjne.
4. Podział metod chromatograficznych.
5. Co to jest retencja, czas retencji, objętość retencji, współczynnik retencji  $k$ , itp.  
Podać podstawowe zależności pomiędzy tymi parametrami.
6. Podstawowe mechanizmy retencji.
7. Przyczyny rozmycie pików chromatograficznych.
8. Co to jest sprawność, selektywność kolumny chromatograficznej i od czego zależy.
9. Co oznacza termin „wysokość równoważna półce teoretycznej”.  
Zależność pomiędzy WRPT a prędkością przepływu fazy ruchomej.
10. Jakie parametry charakteryzują zależność rozdzielczą kolumny,
11. Chromatografia w normalnym i odwróconym układzie faz.
12. Rozpuszczalniki w HPLC (właściwości fizyczne, klasyfikacja rozpuszczalników).
13. Właściwości fizyczne i podział adsorbentów.
14. Oddziaływania międzycząsteczkowe: faza ruchoma-próbka, polarność, siła elucyjna.