

Pro přípravu mnoha druhů temper, které jsou používány v uměleckých dílech, jsou často využívána proteinová pojiva, jakými jsou například různé klihy, kaseiny nebo vajíčka, ať již celá nebo jejich jednotlivé části. Správná identifikace použitého proteinového pojiva je nezbytná pro zvolení správného restaurátorského postupu a také k určení malířské techniky. Úkolem této diplomové práce bylo zjistit nejvhodnější podmínky měření pro identifikaci proteinových poživ pomocí plynové chromatografie s plamenově ionizačním detektorem (GC-FID). V první řadě se jednalo o stanovení podmínek separace pro jednotlivé aminokyseliny, které je nutné znát pro rozlišení jednotlivých druhů proteinových poživ. V druhé řadě se jednalo o experimentální stanovení podmínek hydrolyzy proteinů, díky níž dochází k rozštěpení proteinů na jednotlivé aminokyseliny.