

常州市小鸡饲料粗灰分检测营养成分检测

产品名称	常州市小鸡饲料粗灰分检测营养成分检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

产品详情

严格来说，我们测定的只能算了粗灰分，因为由于食品的组分不同，灼烧条件不同，残留物也各不相同，致使同一食品的残留物与食品中原有的无机物并不相同。有的可能比原无机物多些（如C：并非全部变为CO₂散失掉了，也有一部分转变为CO₂ - ），有的可能比原无机物少些（如：食品中易挥发的成分，可能在加热过程中散失掉了），所以，我们测得的灰分与食品中的灰分并不完全一致，故只能称作粗灰分重(g)粗灰分(%)= $\frac{\text{粗灰分重(g)}}{\text{样品重(g)}} \times 100$

粗灰分(4张)饲料样品重(g)粗灰分=干物质-有机干物质；干物质=样品-水分饲料在制作过程中一般都会产生粗灰分，所以粗灰分也是控制饲料质量的一个指标，但是粗灰分并不是饲料中的营养成分，有点类似粗纤维和水分，粗灰分过高表明饲料品质比较差，设置粗灰分指标可以防止人为在饲料中添加额外的低价的不具备营养作用的矿物质原料、例如沸石粉、膨润土。

饲料中干物质。粗灰分、粗蛋白质和粗脂肪的测定方法与原理干物质就是100减去初水分的部分，目的是杀死样品中得酶，然后迅速转移到60度烘箱中烘8-12小时，回潮24小时，粗灰分：称取1.5g左右的样品至于空坩埚中，空坩埚称重，放到电炉子上灰化至无烟为止，然后放到550度的马弗炉中碳化3小时，粗蛋白可以用凯氏定氮仪做粗脂肪：称取样品1.5g左右，用滤纸包好，放入烘箱中135度45分钟，取出放入干燥器中30分钟，然后用脱脂的棉绳系好放入索氏提取器中，倒入要没过虹吸管在多一点，水浴锅的温度要控制在65度，当呈线状回流时开始计时4小时，4小时结束后放入通风橱散醚，放入干燥器中30分钟。

粗灰分的测定用什么法灰分都是用HY-

CM5节能一体马弗炉测的测定粗灰分结果的影响因素有哪些？要盖 石墨坩埚红透情况般需要清理需要周边渣铲掉 般2 称量需要盖饲料中粗灰分测定中为什么要对空坩埚进行处理要盖

石墨坩埚红透情况般需要清理 需要周边渣铲掉 般2 称量需要盖青贮玉米品质，即：粗蛋白、粗纤维、粗脂肪、粗灰分含量的测定方法？对于粗脂肪用索氏提取法，利用脂肪溶于石油醚等有机溶剂的性质。经反复浸提后，全部粗脂肪溶于有机溶剂中，与残渣分离，蒸馏除去溶剂。将残渣烘干后，即可求的样品中粗脂肪的含量，对粗蛋白。根据蛋白质的含氮量比较恒定。