

# 果汁含量检测微生物测试

产品名称	果汁含量检测微生物测试
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101房
联系电话	13926218719

## 产品详情

### 果汁含量检测的国家标准

市场上果汁种类太多，而且果汁的组成成分也各不相同，因此较难找到一个很标准的检测方法，各个国家根据自身情况的不同，水果种类的不同制定了不同的检测方法。中国现在在果汁检测上远远赶不上发达国家，只对橙汁、橙、柑等有一个检测标准，就是《橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定》。该法选择了可溶性固形物，氨基酸态氮，D—异柠檬酸，L—脯氨酸，钾元素，磷元素，总黄酮这六项指标为特征指标。因为这六项指标反映的果汁含量较为准确，无良厂家想要也变得十分困难。为了保证检测结果的真实性，该制定标准还制定了修正数据，来防止食品添加剂等个别的因素对结果的影响。其他类果汁由于没有明确的制定标准，基本都以《橙、柑、桔汁及其饮料中果汁含量的测定》为参考标准。除了以上标准中的六项指标外，总酸度，还原糖含量，果胶含量，也常常作为检测的标准。

### 果汁检测含量分析的新型检测方法

高效液相色谱。该法几乎能测定所有指标，如糖分，氨基酸等，适用范围较为广泛。通过对主要值的检测，能有效检测产品质量，使对某一单一成分的检测变成了对某一类化学成分的检测。果汁检测可以用有机酸指纹图谱、氨基酸指纹图谱等方法，该法的优点是简便快速，结果可信度较高。

有机酸指纹图谱是根据不同品种的水果有不同的有机酸，即使相同的水果因为产地及环境的其他因素也有不同的有机酸原理来检测的。因此可以用此法来辨别饮料中果汁含量真伪。

氨基酸指纹图谱是通过测氨基酸的含量，计算氨基酸的百分比以及氨基酸含量的比值来辨别果汁含量真伪。一般测的氨基酸种类分为八大类分别是赖氨酸、蛋氨酸、色氨酸、苯基丙氨酸、缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、苏氨酸。天然果汁中的这八大氨基酸含量和人工果汁含量不相同，运用此法就能检测出果汁是天然的还是人工加工的。

气相色谱。气相色谱可以检测果汁中的糖类、有机酸等成分，它的优点就是高效快速，但缺点也很多，它的测定较为复杂，必须要将果汁制成挥发性衍生物才可以测，很多基层单位多用此法，因为此法价格相对比较便宜，容易普及。

电子舌检测。电子舌检测有三部分组成分别是：味觉传感器、信号采集器和模式识别工具。它的原理是通过人类学味觉来检测味道。味觉传感器负责感知味觉信息，信号采集器负责将样本储存在电脑中，模拟识别工具负责对收集的样本加以分析，模拟大脑的功能对不同的化学物质进行识别。苹果、橙子、葡萄的区别已经被成功鉴别出，该方法在电子舌的稳定性和检测的精确度上仍然有进步空间。

超声波检测。国内外现在比较关注的方法是超声波检测。超声波检测的优点是：价格便宜，高效快速，不具有破坏性，可以对高浓度和不透明性材料进行检测。我们可以用它来检测不同产品中不同物质的成分，它还可以检测果汁中糖的总含量，同时确定糖的浓度。在未来该法有很大的发展空间，在果汁饮料的检测中有很大的前景。

毛细管等速电泳。该方法的原理是将指纹图谱中的特征带长度和标准对比，来检测果汁含量。它运用了紫外检测器来检测果汁中的成分例如有机酸，无机离子等。