

# 东莞燕窝质量唾液酸含量测试

产品名称	东莞燕窝质量唾液酸含量测试
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

燕窝质量价值高，深受人们的喜欢!燕窝中主要营养成分是蛋白质，其中有一种是氨基酸，三种是必需氨基酸，而人体需要的必需氨基酸有八种，条件性必需氨基酸有十三种，正因为燕窝的营养价值高，很多的不法商贩利用人工养殖熏染等不法手段制作一些“高仿”的燕窝，混淆扰乱燕窝市场，对身体还会起到一定伤害的作用！

为了避免买到“假货”，程诚小编教您如何辨别真假“燕窝”？

### 1. 性状、显微及理化鉴别技术

燕窝鉴别要点：呈丝条状结构，偶尔看见燕绒附着其中，有特殊的馨香，没浓烈香味。对光观察为半透明，断面好似角质形状。用水浸泡后呈现银白色、晶亮透明、体柔软、有弹性、膨胀数倍，拉扯有伸缩反应。正品的燕窝燃烧有轻微迸裂、熔化起泡、无烟无臭、灰烬白色，质量轻、体积小、溶于盐酸。显微镜鉴别：正品燕窝呈不规则形状，表面具清洗细密纹理，偶见燕毛，可与银耳，猪皮、琼脂及涂胶燕窝进行区别。

2. 燕窝理化鉴别：燕窝在365nm紫外灯照射下呈现黄绿色;燕窝浸泡后加水煮沸呈银白色丝状透明体，上层液体清亮;燕窝浸水后加稀盐酸液体煮沸后呈现棕褐色或棕黑色;燕窝加碘，燕窝只染成碘试液本身的黄色，水洗则褪;燕窝水提液加茚三酮呈蓝紫色;加重铬酸钾稀盐酸试液不产生沉淀;加鞣酸试液数滴，不产生浑浊。

### 3. 糖类分析法

针对燕窝及燕窝饮品的质量及等级问题，我国学者通过建立紫外分光光度法、高效液相色谱

谱法、对燕窝中唾液酸成分进行分析，鉴别出燕窝的掺假产品并进行质量检测评估。近年来，不法分子在燕窝中非法加入工业唾液酸掺假，其中唾液酸含量达到燕窝初级产品的7-11%左右含量水平，使用唾液酸用于燕窝初级产品质量鉴别的有效性不足。

#### 4. 氨基酸分析法

运用毛细管气相色谱法测定燕窝中的氨基酸及其掺伪品的鉴别研究中，提出一套通过气相方法构建燕窝氨基酸图谱，判断燕窝掺假成分以及掺假含量方法，具有较高的可行性。运用此法避免检测过程中糖类物质的干扰，简化了燕窝饮品检测的前处理。

#### 5. 蛋白质分析法

燕窝内大部分成分为蛋白质，故而可从燕窝中的蛋白质入手，进行鉴别。聚丙烯酰胺凝胶电泳、等电聚焦电泳、双向电泳技术等通过分析燕窝蛋白质来进行燕窝鉴别，电泳过程中能产生蛋白的条带，通过蛋白的图谱区分不同产地的燕窝及燕窝假冒品。根据目前文献观察，除了个别研究结果理想外，大部分的电泳方法所产生的电泳条带大多不甚清晰。

#### 6. DNA序列分析技术

燕窝的商品价值不仅与燕窝的纯净度有关，与燕窝的产地、金丝燕的品种也密切相关。DNA序列分析技术是目前唯一可以对燕窝的基源进行鉴定的手段，是对现有的检验手段的重要补充。采用DNA序列分析技术对燕窝中残留的金丝燕绒毛及口腔上皮细胞的线粒体DNA进行测序，从而可对基源进行鉴定，可准确鉴定出燕窝来源的种属。DNA序列分析技术是对目前“替身燕窝”的假冒行为一个科学有效的打击手段，虽然DNA序列分析技术对试验条件的要求及花费相对较高，但其鉴定的意义将有利于高端燕窝产品的流通及销售。