食用菌检测 食用菌氨基酸含量检测

产品名称	食用菌检测 食用菌氨基酸含量检测
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

食用菌检测 食用菌氨基酸含量检测

食用菌含有丰富的蛋白质和氨基酸,其所含蛋把样品放在70C烘箱中烘干4
h,立即用多功白质约占干重的10% ~ 50%,所含氨基酸种类齐能粉碎机粉碎,过40目筛备用。分析时把样品粉末全,其中包括人体必需的8种氨基酸。氨基酸总量置于110C的烘箱内烘干至恒重。

在10.71% -24. 81%,8种人体必需氨基酸在总氨粗蛋白的测定: Foss
2000自动凯氏定氮仪测基酸中的比例为30% ~ 50%
,是极好的营养保健食品"。此外,食用菌还含有糖类、脂类、维生素、矿氨基酸的测定:日立835 -
50型氨基酸自动分物质元素等多种营养成分，具有抗肿瘤、调节免疫析仪。精密称取食用菌样品粉末70 mg~ 80 mg,力、降低胆固醇等多种药理作用,具有重要的6mol.L*'HCI进行酸水解，测定17种氨基酸;15g用价值2。关于食用菌蛋白质的营养评价有很多●L'"的氢氧化锂溶液进行碱水解,测定色氨酸。指标，每个指标依据不同，比较杂乱。本文以香菇、

黑木耳、茶树菇、鸡腿菇、姬松茸为研究对象,测定其

2结果与分析

氨基酸含量,并对其营养价值进行评价,对五种不同

2.1 五种食用菌的氨基酸组成

的营养评价指标进行对比，旨在加快食用菌资源更五种食用菌氨基酸分析的结果见表1:五种食

深人的研究和开发。

用菌所含氨基酸种类完全,必需氨基酸的含量较高，占氨基酸总量的百分比分别为45. 94% .37. 62%、

1材料与方法

42.45%、41. 54%、35. 98%，与世界卫生组织

1.1 材料

(WHO)和联合国粮农组织(FAO)提出的E/T约为采用上海市农业科学院上海瑞丰农业科技有限40%[B)相接近。天冬氨酸和谷氨酸是呈昧氨基酸,公司闵行分公司的产品,产品本身为干样，商标为是食物中的重要鲜味物质，这两种氨基酸与氨基酸尚绿 ”。

总量的比值高达20%以上,表明这几种食用菌都是

1.2 仪器与试剂

口感比较鲜美的天然食品资源。

仪器:Foss 2000自动凯氏定氮仪,日立835 -50

2.2五种食用 菌蛋白质的营养评价

型氨基酸自动分析仪,电热鼓风干燥机,多功能粉碎蛋白质的营养价值,不仅与蛋白质的含量、氨基机,HF-D超声波清洗器,真空干燥器。,酸的种类有关，还与必需氨基酸的组成有关。评价试剂:浓硫酸、硼酸.氢氧化钠柠檬酸、柠檬酸蛋白质需要对这几项指标综合考虑。表2列出了五钠氯化钠、印三酮、浓盐酸、氢氧化锂,均为分析纯。种 食用菌蛋白质的必需氨基酸的组成及FAO/WHO

1.3 实验方法

模式与标准鸡蛋模式中必需氨基酸的组成。