

# 新洲区啤酒蔗糖转化酶活性检测

产品名称	新洲区啤酒蔗糖转化酶活性检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	500.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:5-7天 服务范围:全国
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	13545270223

## 产品详情

### 14蔗糖转化酶活性

#### 14.1原理

不经巴氏灭菌或高温灭菌的啤酒,酒体中各种酶系仍保持着活性,其中的蔗糖转化酶可以将蔗糖分解为葡萄糖,利用葡萄糖鉴别试纸可以检查酒体中的蔗糖转化酶活性。

#### 14.2仪器

14.2.1移液管。

14.2.2试管。

14.2.3恒温水浴:控温精度 $\pm 0.5$  14.3试剂和溶液

14.3.1蔗糖溶液(250 g/L):称取蔗糖25 g,用水溶解,并定容至100 mL。

14.3.2葡萄糖鉴别试纸。

#### 14.4分析步骤

分别吸取酒样(4.1)10 mL于三支试管中。于第一支试管(A)中加水2.0 mL,摇匀。将第二支试管(B)置于沸水中加热2 min,取出冷却。于第二支试管(B和第三支试管(C)中各加入2.0 mL蔗糖溶液(14.3.1),摇匀。然后三支试管同时置于 $30 \pm 0.5$  水浴中保温30 min。随后将三支试管再同时置于沸水中加热2 min,取出,冷却至室温。分别用葡萄糖鉴别试纸的-端浸入各试管中30 s~60 s,取出,立即观察其颜色变化,记录结果。

## 14.5判定

若C管试纸变色且颜色深于A管和B管(呈阳性),则判为生啤酒或鲜啤酒。若不变色或者与A管和B管颜色无差别,则判为熟啤酒。

## 15净含量

### 15.1重量法(第一法)15.1.1仪器

15.1.1.1 分析天平:感量0.01 g.

15.1.1.2台秤:感量0.1 kg.

15.1.1.3恒温水浴:精度 $\pm 0.5$  .

### 15.1.2分析步骤

#### 15.1.2.1瓶装、听(铝易开盖两片罐)装啤酒的测定

a)将瓶装、听(铝易开盖两片罐)装啤酒置于 $20 \pm 0.5$  水浴中恒温30 min。取出,擦干瓶

(或听)外壁的水,用分析天平称量整瓶(或听)酒质量(m)。启瓶盖(或听拉盖),将酒液倒出,用自来水清洗瓶(或听)内至无泡沫止,沥干,称量“空瓶+瓶盖”<或“空听+拉盖”)质量(m)。

b)测定酒液的相对密度

用密度瓶法测定。

## 结果计算