

# 嘉兴婴幼儿食品膳食纤维检测 蛋白质 灰分检测

产品名称	嘉兴婴幼儿食品膳食纤维检测 蛋白质 灰分检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
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	18662248593 18662248593

## 产品详情

GB 5413.6-2010食品安全国家标准婴幼儿食品和品中不溶性膳食纤维的测定

### 1范围

本标准规定了婴幼儿食品和品中不溶性膳食纤维的测定方法。本标准适用于婴幼儿食品和品中不溶性膳食纤维的测定。

### 2规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

使用中性洗涤剂将试样中的糖、淀粉、蛋白质、果胶等物质溶解除去，不能溶解的残渣为不溶性膳食纤维，主要包括纤维素、半纤维素、木质素、角质和二氧化硅等，并包括不溶性灰分。

### 4试剂和材料

4.1无水亚钠。

4.2石油:沸程30 ~60 。

4.3。

4.4。

4.5 EDTA二钠盐。

4.6 四硼钠（含10个结晶水）。

4.7月桂基钠。

4.8乙二醇独。

4.9无水磷氢二钠。

4.10磷。

4.11磷二氢钠。

4.12  $\alpha$ -淀粉酶。

4.13中性洗涤剂溶液:将18.61 g EDTA二钠盐和6.81 g四硼钠(含10个结晶水)置于烧杯中,加水约100 mL,加热使之溶解,将30.00g月桂基钠和10 mL乙二醇独溶于约650 mL热水中,合并上述两种溶液,再将4.56 g 无水磷氢二钠溶于150 mL热水中,并入上述溶液中,用磷调节上述混合液至pH 6.9~7.1,后加水至1000 mL。

4.14、磷盐缓冲液:由38.7 mL 0.1 mol/L磷氢二钠和61.3 mL 0.1 mol/L磷二氢钠混合而成, pH为7.0 $\pm$ 0.2。

4.15 2.5%  $\alpha$ -淀粉酶溶液:称取2.5 g  $\alpha$ -淀粉酶溶于100 mL 磷盐缓冲溶液中,离心、过滤,滤过的酶液备用。

4.16耐热玻璃棉(耐热130 $^{\circ}$ C,需耐热并不易折断的玻璃棉)。

## 5仪器和设备

5.1天平:感量为0.1 mg。

5.2烘箱:110 $^{\circ}$ C ~130 $^{\circ}$ C。

5.3恒温箱:37 $^{\circ}$ C  $\pm$ 2 $^{\circ}$ C。

5.4纤维测定仪。

5.5如没有纤维测定仪,可由下列部件组成:

a)电热板:带控温装置。

b)高型无嘴烧杯:600 mL。

c)绉竭式耐玻璃滤器:容量60 mL,孔径40  $\mu$ m~60  $\mu$ m。d回流冷凝装置。

e)抽滤装置:由抽滤瓶、抽滤垫及水泵组成。f)pH计:精度为0.01。