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 -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 molL磷二氢钠混合而成, pH为7.0土0.2。
- 4.15 2.5 % -淀粉酶溶液:称取2.5 g a -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 , 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 ~130 .
- 5.3恒温箱:37 ±2。
- 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)绀竭式耐玻璃滤器:容量60 mL,孔径40 um~60 um。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。