

# 苏州食品 -葡聚糖含量检测机构广分检测

产品名称	苏州食品 -葡聚糖含量检测机构广分检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司检测部
价格	1100.00/件
规格参数	品牌:GFQT 周期:5-7个工作日 检测范围: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	0512-65587132 17312626973

## 产品详情

-葡聚糖含量的测定方法，大致可归纳为如下几类：

（1）粘度法：其原理是大麦抽提液的粘度主要由 -葡聚糖产生(Burnett, 1966; White等, 1983)。这种方法可靠性较差，因为不同来源的 -葡聚糖的分子量不同；而在葡聚糖含量相同时，分子量较大者产生的粘度较大，这样 -葡聚糖粘性的大小并不完全取决于其含量，也取决于分子量大小(Sanlinier等, 1994)。另外，抽提条件对其粘度有明显的影响。

（2）沉淀法：其原理是利用特定的盐或有机溶剂沉淀抽提液中的 -葡聚糖(Wood, 1986)。该方法的局限性在于抽提不能完全排除其它物质的干扰。在高温下抽提时，抽提液中含有其它成分如淀粉等，因而干扰测定的结果。

（3）酶法：Anderson等(1978)采用特定的 -葡聚糖内切酶得到寡糖，经酸解后采用葡萄糖氧化酶/过氧化酶试剂测定葡萄糖的含量。此法后经Henry等(1988)修改为测定还原糖的含量，这样虽然\*\*性和可靠性有所降低，但因测定更为迅速而实用性明显提高。另外，Martin等(1981)和郑祥建等(1995)用纤维素酶测定谷物中 -葡聚糖的含量。这主要根据纤维酶不能分解微晶纤维素，而谷物中的纤维素多为微晶状，因而不至于干扰 -葡聚糖的测定结果。由于酶法不需要抽提，选用的酶为特定的，因而\*\*性和可靠性较高。

（4）荧光法：主要是利用荧光物质(Calcoflour)可与 -葡聚糖特异性结合，而与其它多糖如纤维素、戊聚糖的亲合力很弱这一特性进行测定。Wood等(1984)利用此法测定了燕麦的 -葡聚糖含量。Sendry等(1989)则利用改进的Calcoflour-FIA法测定了啤酒和麦芽汁的 -葡聚糖含量。由于此法操作简单，可进行大批量的样品测定，因此有较好的实际应用价值

（5）刚果红法：根据刚果红与 -葡聚糖结合具有高度专一性，将刚果红加入样品溶液中，在一定温度下准确反应一定时间后，测定其吸光度，根据 -葡聚糖标准曲线可知样品中 -葡聚糖的含量。