

苏州大米直链淀粉含量检测

产品名称	苏州大米直链淀粉含量检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
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	0512-65587132 18662248592

产品详情

大米直链淀粉含量的测定

1范围

本标准规定了非熟化大米直链淀粉含量的测定方法——基准方法。本标准适用于直链淀粉含量高于5%(质量分数>)的大米。

本标准在延伸应用范围得到确认后,也可以用于糙米、玉米、小米和其他谷物的测定。2规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的*新版本。凡是不注日期的引用文件,其*新版本适用于本标准。

GB/T 21305谷物及谷物制品水分的测定、常规法(GB/T 21305—2007,ISO 712,1998,IDT)ISO 7301大米规格

ISO 8466-1水质：分析方法定标和评估以及性能特征评估—第1部分:线性定标函数的统计评价

ISO 15914动物饲料原料酶解法总淀粉含量测定3术语和定义

ISO 7301中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

直链淀粉amylose

淀粉中的多聚糖成分,其葡萄糖单元主要以直链状结构连接成的大分子。

3.2

支链淀粉amylopectin

淀粉中的多聚糖成分,其葡萄糖单元主要以支链结构连接成的大分子。

4原理

将大米粉碎至细粉以破坏淀粉的胚乳结构,使其易于完全分散及糊化,并对粉碎试样脱脂,脱脂后的试样分散在氢氧化钠溶液中,向一定量的试样分散液中加入碘试剂,然后使用分光光度计于720 nm处测定显色复合物的吸光度。

考虑到支链淀粉对试样中碘-直链淀粉复合物的影响,利用马铃薯直链淀粉和支链淀粉的混合标样制作校正曲线,从校正曲线中读出样品的直链淀粉含量。

注:该方法实际上取决于直链淀粉-碘的亲合力,在720 nm测定的目的是使支链淀粉的干扰作用减少到*小。