

# 大蒜素检测找什么机构呢？

产品名称	大蒜素检测找什么机构呢？
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

## 产品详情

大蒜素检测找什么机构呢？

检测标准

NY/T 1800-2009 大蒜及制品中大蒜素的测定

SN/T 0230.2-2015 出口脱水大蒜制品检验规程

测试项目：大蒜素检测

检测范围

提取大蒜素，合成大蒜素，大蒜素片，饲料大蒜素，大蒜素胶囊，兽用大蒜素.

大蒜素，化学名称为二烯丙基硫代亚磺酸酯，也称蒜素，化学式为C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>S<sub>2</sub>O。大蒜素不稳定，遇热或碱即失去抗菌活性，但不受稀酸影响。新鲜大蒜中并没有大蒜素，只含有蒜氨酸 (alliin)。当大蒜被切开或粉碎后，大蒜中的内源酶即蒜氨酸酶被激活，催化蒜氨酸分解合成为大蒜素。

生物化学分析证明，新鲜大蒜中并不含有大蒜素，而含有它的前体-蒜氨酸。蒜氨酸以不稳定无臭的形式存在于大蒜中。试验证明，鲜大蒜中存在的蒜氨酸受冲击(切片或破碎)后蒜酶活化，催化蒜氨酸形成大蒜素，大蒜素进一步分解后形成具有强烈臭味的硫化物。大蒜采用不同溶剂，控制不同条件会得到不同的产物。据此机制可选择适当的溶剂，控制反应条件，实现既脱臭又保存其有效成分的大蒜原液，进而加工成大蒜系列产品。 [6]

提取方法

大蒜素的提取方法主要有以下几种：水蒸气蒸馏法、有机溶剂提取法、超临界CO<sub>2</sub>萃取法。各个方法所得到的主要有效成分有所不同，并且都有各自的优缺点。 [6]

### 蒸气蒸馏法

水蒸气蒸馏法的原理是将水蒸气通入不溶于水或难溶于水但具有一定挥发性的有机物质中，利用大蒜油具有一定挥发性特点，使大蒜油在低于100 的温度下随水蒸气一起蒸馏出来，再经进一步分离获得较纯物质。该方法得到的大蒜油主要成分是烯丙基三硫化物、烯丙基二硫化物等小分子硫醚类化合物。采用水蒸气蒸馏法萃提大蒜精油，并采用精炼植物油萃取馏出液中的大蒜精油，从而使大蒜油中蒜素含量和精油质量得到提高，降低了提取成本。采用减压水蒸气蒸馏法，蒸馏温度在80 以下时，大蒜辣素含量上升。