

食品中氨基酸含量测试 广州饲料氨基酸测试

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 食品中氨基酸含量测试 广州饲料氨基酸测试 |
| 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

食品中氨基酸含量测试 广州饲料氨基酸测试

氨基酸检测作为一种基础的检测手段在食品检测中发挥了重要的作用。氨基酸分析方法经过多年发展，进步显著并日趋完善。那食品中氨基酸怎么检测?目前对于食品中氨基酸有对应的检测方法标准依据。

食品中氨基酸检测方法：

氨基酸成分非常复杂，常规一般只测定氨基酸的总量。

对于氨基酸总量的测定，一般采用甲醛滴定法。

甲醛滴定法原理：氨基酸具有酸性的羧基和碱性的氨基，他们相互作用而使氨基酸成为中性的内盐。加入甲醛溶液时，氨基酸的-NH₂与甲醛结合，其碱性消失，可以用强碱标准溶液滴定羧酸，间接测定氨基酸的总量。

该方法以百里酚酞作为指示剂。

如果需要氨基酸的分离和测定，则可以使用如下方法：

1. 氨基酸自动分析仪法：利用各种氨基酸的酸碱性、极性和相对分子质量大小等性质，使用阳离子交换树脂在色谱柱上进行分离。当样液加入色谱柱顶端后，采用不同pH和离子浓度的缓冲溶液可将它们依次洗脱下来
2. 高效液相色谱法：含蛋白质的样品加入6mol/L的HCl溶液在110℃下水解24h，用内标 - 氨基丁酸稀释和过滤后，取一小部分衍生，用反向液相色谱分析。
3. 气相色谱法：将本身没有挥发性的氨基酸转变为适合于气相色谱分析的衍生物：三氟乙酰基正丁酯，然后将酰化好的氨基酸衍生物进行气相色谱分析。

食品中氨基酸检测标准：

GB/T 18654.11-2008 养殖鱼类种质检验 第 11 部分：肌肉中主要氨基酸含量的测定

GB/T 18246-2000 饲料中氨基酸的测定

GB/T 5009.124-2003 食品中氨基酸的测定

GB/T 8314-2013 茶 游离氨基酸总量的测定

GB/T 30987-2014 植物中游离氨基酸的测定

GB/T 14924.10-2008 实验动物配合饲料 氨基酸的测定

GB/T 32016-2015 蚕丝 氨基酸的测定