

# 广州食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖测试

产品名称	广州食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖测试
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

广州食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖测试

### 1.2.1 样品制备

#### 1.2.1.1 沙棘汁饮料、酸酸乳、红枣浓浆

称混匀后的试样5 g (jingque到0.001 g) 于100 mL容量瓶中，加水约50 mL

溶解，缓慢加入乙酸锌溶液和亚铁qinghuajia溶液各5 mL，定容至刻度，超声30 min，过滤，滤液用0.45 μ m微孔滤膜过滤至样品瓶，上机测定。

#### 1.2.1.2 蜂蜜

称取混匀后的试样1 g (jingque到0.001 g) 于50 mL容量瓶，加水定容至50

mL，充分摇匀，过滤，滤液用0.45 μm微孔滤膜过滤至样品瓶，上机测定。

#### 1.2.1.3 雪碧

将混匀后试样倒入蒸发皿中，在水浴上微热搅拌去除二氧化碳，吸取50.0 mL移入100 mL容量瓶中，缓慢加入乙酸锌溶液和亚铁qinghuajia溶液各5 mL，定容至刻度，摇匀，静置30 min，过滤，滤液用0.45 μm微孔滤膜过滤至样品瓶，上机测定。

#### 1.2.1.4 麻花

称取10 g (jingque到0.001 g) 粉碎均匀的试样于100 mL 具塞离心管中，加入50 mL 石油醚，振摇2 min，1800 r/min 离心15 min，去除石油醚后重复以上步骤至去除大部分脂肪。蒸发残留的石油醚，将样品转移至100 mL容量瓶中，用50 mL 水分2次冲洗离心管，洗液并入100 mL容量瓶中，缓慢加入乙酸锌溶液和亚铁qinghuajia溶液各5 mL，定容至刻度，超声30 min，过滤，滤液用0.45 μm 微孔滤膜过滤至样品瓶，上机测定。

#### 1.2.2 标准溶液配制

分别称取上述经过96 干燥2 h的果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖各5 g，加水定容于250 mL，配制成质量浓度20 mg/mL 糖标准贮备液，分别稀释成质量浓度1.0 mg/mL、2.0 mg/mL、4.0 mg/mL、6.0 mg/mL、10.0 mg/mL标准使用溶液。

### 1.2.3 仪器条件

流动相：乙腈+水=70+30（体积比）；流动相流速：1.0 mL/min；柱温：40

；进样量：20  $\mu$ L；示差折光检测器条件：温度40 。

### 1.2.4 试验方法

将标准系列工作液分别在上述色谱条件下进行测定，以标准工作液的质量浓度为横坐标，以峰面积为纵坐标绘制标准曲线，并对校准曲线进行分析。分别测定沙棘汁饮料、酸酸乳、红枣浓浆、麻花等样品中的果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖和乳糖，选出合适的样品进行加标回收、精密度、重复性等验证试验，并对测定数据进行统计学分析。