

氨基酸检测单位 食品中氨基酸含量测定

产品名称	氨基酸检测单位 食品中氨基酸含量测定
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

氨基酸检测单位 食品中氨基酸含量测定

在分析化学、生物化学以及医学等领域，作为一种基础检测手段，氨基酸的测定发挥了重要的作用。氨基酸分析方法经过多年发展，进步显著并日趋完善。质谱（MS）、核磁（NMR）和液相色谱（HPLC）联用技术被应用于氨基酸的测定中，使检测结果的准确性不断提高。氨基酸分析，按照分析过程中是否进行衍生，可以分为直接分析法和衍生化间接分析法。

由于氨基酸种类丰富，结构相似，仅很小部分能产生紫外或荧光相应，为了提高分析检测灵敏度和分离选择性，让氨基酸衍生化，接上发光或发色基团，然后进行定性定量分析，该方法成为衍生化间接分析法。衍生化间接分析法按衍生时间不同分为柱前衍生法和柱后衍生法。柱后衍生化是首先将样品组分利用色谱柱分离，然后进行衍生化处理并检测的过程。衍生试剂一般为茚三酮和邻苯二甲醛。柱后衍生技术与柱前衍生技术相比，其优点是反应重复性好；缺点是限制了衍生化条件。

目前我国在食品/饲料行业领域，以下相关国家标准正在实施，其中测定游离氨基酸涉及的主要检测方法为：茚三酮柱后衍生化法和高效液相色谱法。

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

现以 GB/T 5009.124-2003《食品中氨基酸的测定》为例，简述使用氨基酸自动分析仪测定食物中氨基酸的方法，其原理是：食品中的蛋白质经盐酸水解成为游离氨基酸，经氨基酸分析仪的离子交换柱分离后，与茚三酮溶液产生颜色反应，再通过分光光度计比色测定氨基酸含量。

