

多糖淀粉检测 淀粉含量测定 酶水解法

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 多糖淀粉检测 淀粉含量测定 酶水解法 |
| 公司名称 | 苏州飞凡检测科技有限公司 |
| 价格 | 8000.00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 苏州工业园区唯亭双泾街59号4号楼202室（注册地址） |
| 联系电话 | 18051093356 18051093356 |

产品详情

一、淀粉的测定

测定淀粉含量对于决定用途具有重要意义:

淀粉是供给人体热量的主要来源。

淀粉在食品中的作用是作为增稠剂、胶体生成剂、保潮剂、乳化剂、粘合剂等。

二、淀粉的测定方法:

淀粉的物理检验法:淀粉因其品种不同,淀粉的大小和形状也不同。用显微镜分析法可鉴别不同品种的淀粉。

淀粉含量的测定方法:

(1)酶水解法:淀粉用麦芽淀粉酶水解成二糖,再用酸将二糖水解为单糖,然后测定由水解所得到的单糖。(还原糖)常用于液化的淀粉酶是麦芽淀粉酶。它是 α -淀粉酶和 β -淀粉酶的混合物。

(2)酸直接水解法:淀粉的测定方法也可采用酸直接水解法,但酸水解法不仅是淀粉水解,而且也能分解半纤维素,结果产生了具有还原力的木糖、阿拉伯糖等单糖,使淀粉测定所得的结果较实际含量偏高。

酶水解法在一定条件下,用 α -淀粉酶处理样品,则能使淀粉与半纤维素等某些多糖分离开。因为 α -淀粉酶具有严格的选择性,它只使淀粉液化变成低分子糊精和可溶性糖分,而对半纤维素不起作用。在用 α -淀粉酶液化淀粉除去半纤维素等不溶性残留物后,再用酸水解使生成葡萄糖。

二、纤维的测定

植物性食品内含有粗纤维，它集中存在于谷类的麸、糠、果蔬的表皮及其纤维样组织之中。因此，深入了解膳食纤维的特性及其分析方法更具有迫切的现实意义。此外，粗纤维的含量是果蔬制品的一项质量指标，由此可以鉴定果蔬的鲜嫩度。

粗纤维:指动物饲料中那些对稀酸、稀碱难溶的，家畜(特别是反刍动物)不容易消化的部分。其中主要的成分是果胶、半纤维、纤维素和木质素。测定粗纤维，可估算出食品中不能消化的部分，借此可评定该食品的营养价值及其经济价值，历来的食品成分表都提供植物性食品的粗纤维含量。

一定数量的纤维(称为膳食纤维)，它可防止包括阑尾炎、心脏病和结肠癌等多种疾病。

膳食纤维:是指人们的消化系统或者消化系统中的酶不能消化、分解、吸收的物质。包括纤维素、半纤维素、木质素、果胶物质。

飞凡检测质检报告流程：

- 1、 提供产品资料
- 2、 工程师根据您的产品推荐合适检测项目，并给出报价
- 3、 确认报价没有问题，然后把样品送到我们实验室
- 4、 支付检测费用，安排检测
- 5、 检测完成，出具检测报告，邮寄给客户