

糊化度测定，第三方糊化温度检测机构，cma资质

产品名称	糊化度测定，第三方糊化温度检测机构，cma资质
公司名称	北京清析技术研究院
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	北京市海淀区王庄路1号B座6层7-C房间
联系电话	19826559728 19826559728

产品详情

糊化度检测服务，第三方糊化温度检测机构，cma资质

糊化度检测方法

1 酶水解法

酶水解法是将淀粉样品与酶液混合，在一定温度下反应一定时间，然后用碘液检测剩余的淀粉量，从而计算出淀粉的糊化度。

2 黏度法

黏度法是通过测定淀粉糊化后的黏度变化来评估糊化度的方法。通常使用旋转黏度计进行测定。

3 热分析

热分析包括差示热分析（DTA）、差示扫描量热分析（DSC）和热重分析（TG），以DSC在淀粉糊化过程中吸热峰的出现和位置来评估糊化度。

4 近红外光谱分析

近红外光谱分析是一种快速测定淀粉糊化度的方法，通过建立近红外光谱与糊化度的相关性模型进行测定。

5 脉冲核磁共振法

脉冲核磁共振法是一种高精度的测定淀粉糊化度的方法，通过测定淀粉分子在糊化过程中的磁信号变化来评估糊化度。

糊化度检测标准

- 1、NY/T 4125-2022 饲料中淀粉糊化度的测定
- 2、TCVN 5715-1993 稻米.通过碱的消解性测定糊化温度的方法
- 3、GB/T 14490-1993 谷物及淀粉糊化特性测定法 粘度仪法
- 4、GB/T 14490-2008 粮油检验.谷物及淀粉糊化特性测定.粘度仪法
- 5、GB/T 24852-2010 大米及米粉糊化特性测定.快速粘度仪法
- 6、NY/T 1753-2009 水稻米粉糊化特性测定.快速黏度分析仪法
- 7、NY/T 3868-2021 玉米及玉米淀粉糊化特性测定 快速粘度仪法

- 8、GB/T 24853-2010 小麦、黑麦及其粉类和淀粉糊化特性测定.快速粘度仪法
- 9、KS H ISO 7973:2009 谷物和精制谷物制品.面粉粘度的测定.(淀粉)糊化力测定法

地区获得国家发明专利，在国内外核心期刊发表多篇学术论文，在《食品科学》、《食品工业》、《食品机械》、《食品包装》、《食品保鲜》、《食品检测》、《食品研发》、《食品技术》、《食品服务》等