

直链淀粉含量测定，水溶性测试，cma检测报告

产品名称	直链淀粉含量测定，水溶性测试，cma检测报告
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

直链淀粉是由葡萄糖基以α-1,4糖苷键连接的α-D-葡萄糖。直链淀粉的分子量在10万到60万之间，分子量越大，其水溶性越差。直链淀粉的碘反应呈蓝色，支链淀粉的碘反应呈紫红色。直链淀粉的碘反应呈蓝色，支链淀粉的碘反应呈紫红色。

直链淀粉的检测方法主要包括以下几种：

直链淀粉检测方法

直链淀粉的检测方法主要包括以下几种：

1、碘比色法

直链淀粉与碘形成络合物，呈现蓝色。通过测定蓝色深浅来测定直链淀粉含量。碘比色法适用于测定直链淀粉含量较高的样品。

2、碘亲和力滴定法

这种方法通过碘与直链淀粉形成稳定的络合物来进行测定，适用于不同纯度的直链淀粉样品。

3、色谱分析法

通过色谱技术对淀粉进行分离和测定，适用于测定不同类型的淀粉。

4、近红外光谱分析法

利用近红外光谱对淀粉进行检测，这种方法具有操作简单、速度快、无需样品预处理等优点。

5、自动分析检测法

利用自动化设备进行快速、准确的直链淀粉含量测定。

6、伴刀豆球蛋白法

这是一种新型的检测方法，通过检测淀粉与伴刀豆球蛋白的相互作用来测定直链淀粉含量。

该方法适用于大样品的快速测定。在选择合适的方法时，应根据样品的性质和检测要求进行选择。

直链淀粉检测标准

1、BS EN ISO 6647-1:2015 稻米.直链淀粉含量测定.基准方法

2、T/GXAS 222-2021 薯类支链淀粉和直链淀粉含量的测定 双波长分光光度法

3、DB63/T 1671-2018 青稞中直链淀粉和支链淀粉含量的测定 分光光度法

4、GB 6647-2011 大米直链淀粉含量的测定 第1部分:用甲醇脱脂和马铃薯直链淀粉和糯米支链淀粉校准溶液分光光度法

5、GB/T 15683-2008 大米.直链淀粉含量的测定

6、BS EN ISO 6647-2:2015 稻米.直链淀粉含量的测定.常规方法

采用马铃薯直链淀粉和糯米直链淀粉含量的测定 分光光度法 采用甲醇脱脂程序

8、EN ISO 6647-2:2020 稻米.直链淀粉含量测定.第2部分:常规法

9、EN ISO 6647-1:2020 大米直链淀粉含量的测定第1部分：分光光度法甲醇脱脂程序及马铃薯直链淀粉和糯米支链淀粉校准溶液

10、NY/T 2639-2014 稻米直链淀粉的测定分光光度法

粵地區獲證國家學院，全理驗資證書，各商標每樣或型內僅憑選擇，別總提供便利的檢測服務。研發部技術部