

食品中灰分的测定，GB 5009.4-2016

产品名称	食品中灰分的测定，GB 5009.4-2016
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

食品中灰分的测定是一个重要的分析过程，它可以帮助我们了解食品中无机物质的含量。以下是测定食品中灰分的一般步骤：

称样：对于固体样品，通常称取2~3g（jingque至0.0001g）。液体样品则称取5~10g（同样jingque至0.0001g）。

炭化：液体和半固体试样应先在沸水浴上蒸干。然后，固体或蒸干后的试样在电炉上以小火加热，使试样充分炭化至无烟。

灰化：将坩埚移入高温炉中，在 550 ± 25 下灼烧4小时。然后冷却至200，取出放入干燥器中干燥30分钟。反复灼烧直至恒重。如果在称量前发现灼烧残渣中有炭粒，应滴入少许水湿润，使结块松散，再次蒸干水分并灼烧至无炭粒，表示灰化完全。

对于含磷量较高的豆类及其制品、肉禽制品、蛋制品、水产品、乳及乳制品等，应先加入乙酸镁溶液使样品完全润湿，蒸干后在电热板上加热，同时做空白试验。

灰分的含量计算公式如下： $X = (m1 - m2) / m3 \times 100\%$ 其中：

X：试样中灰分的含量（g/100g）

m1：坩埚和灰分的质量（g）

m2：空坩埚的质量（g）

m3：坩埚和试样的质量（g）

在进行灰分测定的过程中，需要注意试样的称取和容器的选择，以及操作时的注意事项，如坩埚的洗涤和干燥等。

此外，食品中的灰分并不只是简单的无机物质残留，它还包括了水溶性灰分、水不溶性灰分和酸不溶性灰分等不同的组分。这些组分的测定方法略有不同，但同样都是基于灰分测定的基本原理。

总的来说，食品中灰分的测定是一个复杂但重要的过程，它可以帮助我们更好地了解食品的成分和质量。