## 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	新站区浍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 。