

植物类食品粗纤维的测定，GB/T5009.10-2003

产品名称	植物类食品粗纤维的测定，GB/T5009.10-2003
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

植物类食品粗纤维的测定通常遵循以下步骤：

准备好称量的样品。如果是干的样品，称取5.0克；如果是捣碎的样品，称取20~30克。将这些样品移入500毫升的锥形瓶中。

加入200毫升煮沸的1.25%硫酸。加热使微沸，保持体积恒定，维持30分钟。期间，每隔5分钟摇动锥形瓶一次，以充分混合瓶内的物质。

30分钟后，取下锥形瓶，立即用亚麻布过滤，并用沸水洗涤至洗液不呈酸性。

再用200毫升煮沸的1.25%氢氧化钾溶液，将亚麻布上的存留物洗入原锥形瓶内。加热微沸30分钟后，取下锥形瓶，用亚麻布过滤，再用沸水洗涤2~3次。

将过滤后的内容物移入已干燥称量的G2垂融坩埚或同型号的垂融漏斗中。进行抽滤，用热水充分洗涤后抽干。再依次用乙醇和yimi洗涤一次。

将坩埚和内容物在105℃烘箱中烘干后称量，重复操作，直至恒重。如果在样品中含有较多的不溶性杂质，可以将样品移入石棉坩埚，烘干称量后，再移入550℃高温炉中灰化。冷却至室温后称量，所损失的量即为粗纤维量。

在操作过程中，应注意一些关键事项。例如，在称量过程中要关好天平挡门，确保称量的准确性。在加入液体时，应保证液体是热的，避免因温度差导致仪器下半管炸裂。仪器清洗时，应当使用热水进行清洗，避免使用洗衣粉、洗洁精之类的溶剂。酸解完成后，排液时应缓慢进行，防止漂浮的样品粘附到消解管壁上。

通过这一系列的步骤，可以较准确地测定植物类食品中的粗纤维含量。但请注意，具体的测定方法和步

骤可能会因不同的标准或特定的实验条件而有所差异，因此在实际操作中，应参考相关的标准或专业指导进行操作。