

食品中挥发性盐基氮的测定，GB 5009.228-2016

产品名称	食品中挥发性盐基氮的测定，GB 5009.228-2016
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

食品中挥发性盐基氮（TVB-N）的测定是评估食品新鲜度和品质的重要指标。TVB-N是由于食品中蛋白质在酶和细菌的作用下分解而产生的氨以及胺类等碱性含氮物质。其含量越高，表明食品的新鲜度越低，营养价值可能受到影响。

常用的测定方法有半微量定氮法、分光光度法、气相色谱法等。以下以半微量定氮法为例，简要介绍测定步骤：

预先将盛有吸收液的锥形瓶置于冷凝管下端，并使其下端插入锥形瓶内吸收的液面下。

精密吸取样品滤液于蒸馏器反应室内，加入氧化镁混悬液，迅速盖塞并加水以防漏气。

通入蒸汽，待蒸汽充满蒸馏器内时关闭蒸汽出口管，由冷凝管出现第一滴冷凝水开始计时，蒸馏一定时间后停止。

用标准酸溶液滴定吸收液，终点呈蓝紫色。

根据消耗的酸溶液体积和样品质量，计算食品中TVB-N的含量。

测定过程中需要控制反应条件，如温度、时间、酸碱度等，以保证反应的完全性和

准确性。同时，应注意遵循相关法规和标准，确保测定结果的可靠性。

我国《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707—2016）规定，TVB-N在鲜（冻）畜、禽产品中的最大限量值为15mg/100g。如果TVB-N超标，可能为食品运输时间过长、温度过高、保存不当所致。

总之，通过测定食品中的TVB-N含量，可以有效评估食品的新鲜度和品质，以及生产过程中的质量控制，为消费者提供安全、健康的食品。