

# 食品中酸价的测定，GB 5009. 229-2016

产品名称	食品中酸价的测定，GB 5009. 229-2016
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

食品中酸价的测定可以通过多种方法实现，以下是几种常见的测定方法：

酸碱滴定法：这是一种常用的测定食品酸价的方法。首先，将食品样品中的脂肪酸提取出来，然后用碱溶液滴定到中性。通过滴定所需的碱的体积和浓度，可以计算出食品中脂肪酸的含量，从而得到酸价值。在这个过程中，酚酞或溴酸溴酯等指示剂可以用来观察溶液的颜色变化，从而确定滴定终点。

电位滴定法：这种方法利用电位滴定仪进行测定。通过测定食品样品中游离脂肪酸的电位变化，可以计算出酸价值。电位滴定法具有自动记录并计算酸价的功能，操作相对简便。

红外光谱法：利用红外光谱仪进行测定，通过检测食品样品中游离脂肪酸的吸收峰，可以计算出酸价值。这种方法操作简便，速度快，适用于大批量样品的测定。

此外，还有中和值法、色度法等其他测定方法。这些方法各有特点，可以根据实际需求和实验条件选择合适的方法进行测定。

在测定过程中，需要注意遵循相关的检测标准，如GB 5009.229-2016《食品安全国家标准 食品中酸价的测定》等。同时，还要确保实验操作的准确性和重复性，以获得可靠的测定结果。

最后，酸价可以作为油脂变质程度的指标，对于评估食品质量和食品安全具有重要意义。因此，在食品生产和加工过程中，需要定期对食品进行酸价测定，以确保食品质量和安全。