

食品中铵盐的测定，GB 5009.234-2016

产品名称	食品中铵盐的测定，GB 5009.234-2016
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

食品中铵盐的测定主要遵循食品安全国家标准GB 5009.234-2016。以下是测定铵盐的基本步骤和原理：

原理：

试样在碱性溶液中加热蒸馏，使氨游离出来。

游离出的氨被硼酸溶液吸收，生成四硼酸氢铵。

用盐酸标准溶液滴定产生的四硼酸氢铵，根据消耗盐酸溶液的量计算样品含氮量，然后换算成铵盐含量。

试剂和材料：

主要试剂包括氧化镁、硼酸、甲基红、溴甲酚绿、乙醇和盐酸标准滴定液等。

试剂配制：例如，硼酸溶液（20g/L）是通过称取20.0g硼酸，加水溶解，并稀释至1000mL得到的。

指示剂：甲基红乙醇溶液与溴甲酚绿乙醇溶液混合后作为指示剂。

分析步骤：

将混匀的试样准确吸取并置于蒸馏瓶中，加入蒸馏水和氧化镁。

连接好蒸馏装置，并使冷凝管下端连接弯管伸入接收瓶液面下，接收瓶内盛有硼酸溶液及混合指示剂。

加热蒸馏至溶液沸腾约30分钟，用少量水冲洗弯管。

用盐酸标准滴定液滴定至终点。

同时，取同量水、氧化镁、硼酸溶液按同一方法作空白实验。

注意，在操作过程中，要确保蒸馏时蒸气发生均匀且充足，蒸馏中不得停火断气，以避免发生倒吸。同时，将量取的样品倒入凯氏烧瓶时，不要将样品粘在瓶颈上，以免反应不彻底。

完成上述步骤后，即可根据实验数据计算出食品中铵盐的含量。请注意，这只是一个基本的测定流程，实际操作中可能需要根据具体的食品类型和实验条件进行适当的调整。