

# 食品中磷的测定，GB 5009.87-2016

产品名称	食品中磷的测定，GB 5009.87-2016
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	19966567961 15856391810

## 产品详情

食品中磷的测定通常可以采用多种方法，这些方法在原理和操作上有所差异，但都能有效地测定食品中的磷含量。以下是几种常见的测定方法：

**酸解法：**这是一种常规的总磷测定方法。该方法将样品酸化，使磷酸盐转化为磷酸盐溶液，再用酸碱滴定法测定其磷酸根离子。这种方法简单易行，灵敏度高，适用于各种类型的食物，包括液态和固态食物。然而，它也存在一些缺点，如破坏性大，容易引起样品中其它元素的损失。

**酶促法：**这是一种比较先进的总磷测定方法。其原理是在一定温度和酶的作用下将磷酸盐转化为无色的有机磷团，然后再用荧光光度法或原子荧光光谱法测定其含量。这种方法灵敏度高，准确性好，且可以避免酸解法引起的元素损失问题。但是，它对温度和酶的质量与量要求较高，测定带出的效应较大。

**电导法：**这是一种快速、准确、非破坏性的总磷测定方法。该方法将样品转化为离子溶液后，用电导仪测定其电导率，进而推算出总磷含量。

**分光光度法：**食物中的有机物经酸氧化，使磷在酸性条件下与钼酸铵结合形成磷钼酸铵。此化合物被抗坏血酸还原成蓝色化合物——钼蓝。用分光光度计在波长660nm或700nm处测定钼蓝的吸光值，以定量分析磷含量。这种方法主要用于测定食品中的总磷。

除了上述方法外，还有电感耦合等离子体发射光谱法等方法可用于食品中磷的测定。这些方法各有其特点和适用范围，可以根据具体的测定需求和实验条件选择合适的方法。

需要注意的是，在进行食品中磷的测定时，应严格遵守相关标准和规范，确保测定结果的准确性和可靠性。同时，实验室的安全和卫生也需得到充分的重视和保障。