

食品中反式脂肪酸的测定，GB 5009.257-2016

产品名称	食品中反式脂肪酸的测定，GB 5009.257-2016
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

食品中反式脂肪酸的测定通常使用多种分析方法，每种方法都有其独特的优点和适用性。以下是几种常用的测定方法：

气相色谱法（GC）：

原理：利用待分离的各组份物质在两相中的分配系数和吸附能力的不同来进行分离。待测样品经过酯化处理转化为甲酯化反式脂肪酸，然后通过气相色谱仪来分析反式脂肪酸的含量。

优点：该方法是目前测定反式脂肪酸含量的“金标准”，因为它能够快速、准确地检测所有类型的反式脂肪酸。

红外光谱法（FTIR）：

原理：利用样品对红外光的吸收谱线来分析反式脂肪酸的含量。这种方法需要将样品进行金属对化处理，然后使用红外光谱分析仪进行测定。

优点：快速方便，并且红外光检测还可以有效的避免一些风险。

银离子色谱法：

原理：基于Ag⁺与顺式双键存在微弱的作用力，而与反式双键不发生作用，因此可以用来分析脂肪酸的顺反异构体。

优点：简单便捷，有利于增强检测效率。

此外，还有透射电镜法（TEM）等方法，它可以通过电子显微镜技术来直接观察反式脂肪酸的存在情况。

需要注意的是，不同的测定方法可能具有不同的灵敏度和准确性，因此在实际应用中，应根据样品的特性和分析需求选择合适的方法。同时，为了确保测定结果的准确性，还应遵循相关的操作规范和标准，严格控制实验条件，并进行必要的质量控制措施。