

食品中氨基酸态氮的测定，GB 5009.235-2016

产品名称	食品中氨基酸态氮的测定，GB 5009.235-2016
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

食品中氨基酸态氮的测定主要有以下几种方法：

酸度计法：利用氨基酸的两性作用，加入甲醛以固定氨基的碱性，使羧基显示出酸性。然后用氢氧化钠标准溶液滴定，以酸度计测定终点。

电位滴定法：根据氨基酸的两性作用，加入甲醛以固定氨基的碱性，使羧基显示出酸性。然后用氢氧化钠标准溶液滴定，以酸度计指示滴定终点。

茚三酮比色法：这是一种测定氨基酸总量的方法，虽然不直接测定氨基酸态氮，但可以用于食品中氨基酸总量的评估。

双指示剂滴定法：当加入甲醛溶液时，-NH₂基与甲醛结合，从而使其碱性消失。这样就可以用强碱标准溶液来滴定-COOH基，并用间接的方法测定氨基酸的总量。

每种方法都有其特点和适用范围，因此在实际应用中，需要根据样品的性质、测定要求以及实验室条件来选择合适的方法。同时，为了确保测定结果的准确性和可靠性，应严格按照相关标准和规范进行操作，并对实验过程进行质量控制。

需要注意的是，氨基酸态氮的测定对于食品质量控制和营养评估具有重要意义。随

随着食品科学的发展和营养知识的普及，人们对于食物蛋白质中必需氨基酸含量的高低及氨基酸的构成越来越关注。因此，准确测定食品中氨基酸态氮的含量对于保障食品安全和满足人们的营养需求具有重要意义。