

食品中氰化物的测定，GB 5009.36-2016

产品名称	食品中氰化物的测定，GB 5009.36-2016
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

食品中氰化物的测定是食品安全检测中的重要环节。以下是几种常见的食品中氰化物测定方法：

分光光度法：这种方法适用于蒸馏酒及其配制酒、食用酒精、木薯粉、包装饮用水和矿泉水中氰化物的测定。其原理是在特定条件下，将氰化物转化为有色产物，通过比色计测定产物的光密度来计算氰化物的含量。

气相色谱法：这是一种高灵敏度、高分辨率的检测方法，适用于食品中微量氰化物的检测。样品经提取和净化后，通过气相色谱仪器进行分析，可以快速准确地检测出食品中的氰化物含量。

离子色谱法：适用于蒸馏酒及其配制酒、食用酒精、包装饮用水、矿泉水和饮料（以杏仁为原料）中氰化物的测定。

高效液相色谱法（HPLC）：一种高灵敏度、高分辨率的检测方法，能够快速准确地检测食品中的氰化物含量。通过将食品样品进行提取和净化后，利用HPLC仪器进行分析，可以快速获取氰化物的含量数据。

在进行食品中氰化物检测时，还需要注意样品收集要遵循规范的操作流程，避免样品受到外界污染，以确保检测结果的准确性。

此外，还有一些其他的测定方法，例如比色法，它是一种常见的化学分析方法，可

以用于检测食品中的氰化物。通过添加特定试剂，使氰化物与试剂发生反应生成有色产物，然后通过比色计测定产物的光密度来计算氰化物的含量。

请注意，选择哪种测定方法取决于食品的类型和特性，以及实验室的具体条件。同时，对于任何食品检测，都需要严格遵守相应的操作规程和标准，以确保结果的准确性和可靠性。