

# 食品中镍的测定，GB 5009.138-2017

产品名称	食品中镍的测定，GB 5009.138-2017
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

食品中镍的测定是食品安全检测中的一项重要内容。以下是关于食品中镍的测定的主要步骤和方法的简要介绍：

样品前处理：首先，对食品样品进行适当的处理，以去除干扰物质并提取镍。这可能包括干燥、研磨、消解等步骤。例如，对于某些样品，可以采用微波消解或湿法消解的方法。消解过程中，通常使用硝酸、过氧化氢等试剂来分解样品，使镍元素释放出来。

标准溶液的制备：为了进行定量分析，需要制备不同浓度的镍标准溶液。这些标准溶液将用于建立标准曲线，以便后续对样品中的镍含量进行定量。

镍的测定：有多种方法可用于测定食品中的镍含量，其中原子吸收分光光度法、原子荧光光度法、电感耦合等离子体原子发射光谱法等是常用的方法。这些方法各有特点，选择哪种方法取决于实验室的设备和条件，以及样品的性质。

原子吸收分光光度法：利用镍原子对特定波长光的吸收进行定量。通过比较样品溶液与标准溶液的吸光度，可以确定样品中镍的含量。

原子荧光光度法：适用于痕量镍的分析。在特定条件下，镍原子被激发后发出荧光，荧光强度与镍含量成正比。

电感耦合等离子体原子发射光谱法：通过测量镍原子在激发状态下发射的特征光谱线进行定量。

结果计算与报告：根据测定结果和标准曲线，计算出样品中镍的含量，并编写详细的检测报告。

需要注意的是，在进行食品中镍的测定时，应严格遵守实验室操作规范，确保实验结果的准确性和可靠性。此外，不同食品中镍的存在形式和含量可能有所不同，因此在实际操作中可能需要针对具体食品类型和特性进行适当调整和优化。

通过以上步骤和方法，可以准确测定食品中镍的含量，为食品安全监管和质量控制提供重要依据。