食品中铝的测定, GB 5009. 182-2017

产品名称	食品中铝的测定,GB 5009. 182-2017
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	新站区浍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

食品中铝的测定主要可以采用以下几种方法:

原子吸收光谱法:是目前应用较广泛的测定方法之一。该方法是利用原子吸收光谱仪对食品样品中铝元素的吸收进行测定,具有快速、准确、灵敏度高的优点。但是,该方法需要对样品进行预处理,如酸溶解、干燥等,操作较为繁琐,同时也需要较高的设备费用。

荧光光度法:基于荧光物质与铝离子的络合反应进行测定,操作简便、准确度高,同时对样品的处理较少,因此被广泛应用于食品中铝的测定。

电感耦合等离子体质谱法和电感耦合等离子体原子发射光谱法:近年来新兴的分析方法,具有灵敏度高、准确度高的特点,可以满足对食品中铝含量检测的需求。

高效液相色谱法:利用高效液相色谱仪对样品中的铝进行分离、定量的方法。

分光光度计法:虽然价格较为低廉,维修步骤也相对简单,但不能直接判断出食品中的铝元素,只能针 对消化液中的铝离子和铬天青等物质,在产生反应之后,形成特定的元素,然后再作出定量和定性分析 。

除了上述方法外,石墨炉原子吸收法也是一种常用的测定食品中铝含量的方法。这种方法具有普遍应用性,操作简便快捷,精准度高,有较高的应用价值。

不同的测定方法各有其特点和适用范围,选择哪种方法取决于具体的实验条件、设备、样品性质以及测定要求等因素。在实际操作中,应根据实际情况选择最合适的方法,并严格按照操作规范进行,以保证测定结果的准确性和可靠性。同时,测定过程中还需要注意样品的保存、试剂的纯度、仪器的校准等问题,以避免可能的误差和干扰。