

# 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。