

肉制品胭脂红着色剂测定，GB/T9695.6-2008

产品名称	肉制品胭脂红着色剂测定，GB/T9695.6-2008
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

肉制品中胭脂红着色剂的测定通常遵循GB/T 9695.6-2008《食品安全国家标准 肉制品胭脂红着色剂测定》标准。该方法主要采用高效液相色谱法，具体步骤如下：

试样处理：首先，对肉制品进行脱脂处理，然后使用碱性溶液进行提取，沉淀其中的蛋白质。接着，利用聚酰胺粉进行吸附，再通过无水乙醇和氨水进行解吸，最后制成水溶液。

测定：将上述处理过的水溶液过滤后，用高效液相色谱仪进行测定。根据保留时间进行定性分析，同时采用外标法进行定量分析。

在测定过程中，所使用的试剂和材料需符合特定要求，如无特别说明，所用试剂均为分析纯。同时，应确保操作过程的准确性和精密度，以得到可靠的测定结果。

此外，值得注意的是，胭脂红作为一种单偶氮类人工合成色素，在我国使用广泛且用量较大。然而，近年来有报道指出，胭脂红与欧盟标准禁用的苏丹红同属于偶氮类色素，偶氮化合物在体内可代谢生成致突变原前体——芳香胺类化合物。因此，在肉制品中使用胭脂红时，应严格遵守我国规定的适用范围和使用量。

总之，肉制品中胭脂红着色剂的测定是一个复杂而重要的过程，需要遵循严格的标准和操作规程，以确保食品安全和消费者健康。在购买肉制品时，消费者也应仔细查看食品标签信息，对于颜色过于鲜艳或异常的产品应谨慎购买。