

# 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定，GB 5009.263-2016

产品名称	食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定，GB 5009.263-2016
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

食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定通常涉及到一系列的化学分析和仪器检测步骤。下面将分别介绍阿斯巴甜和阿力甜的测定方法：

### 阿斯巴甜的测定：

**溶解度法：**这是一种常用的理化性检测方法。通过逐渐将阿斯巴甜样品加入已知体积的溶剂中，并在特定温度下搅拌溶解，直到达到饱和状态。然后测量样品的溶解度来判断是否含有阿斯巴甜。

**熔点法：**通过测定样品的熔点，也可以判断其中是否含有阿斯巴甜。

**旋光度法：**这种方法通过测量样品对光旋转的程度来判断是否含有阿斯巴甜。

**分析化学方法：**使用仪器设备进行定量分析，如高效液相色谱仪（HPLC）。在HPLC中，样品经过前处理后，注入到色谱柱中，然后通过流动相的帮助分离出不同组分。最后，可以通过检测器检测样品中阿斯巴甜的浓度。

对于具体的食品样本，如碳酸饮料、乳饮料、浓缩果汁、果冻、胶基糖果、蜜饯和固体饮料等，提取方法会根据样本的特性有所不同。例如，果冻和蜜饯试样可能用

甲醇水在超声波振荡下提取，而浓缩果汁、碳酸饮料和固体饮料类试样则可能直接用水提取。提取后的溶液会在特定的色谱柱上进行分离，并通过特定的波长进行检测。

阿力甜的测定：

阿力甜作为一种高强度低热量甜味剂，其测定方法可能与阿斯巴甜类似，但由于其独特的化学结构和性质，具体的测定步骤和条件可能有所不同。通常，也会涉及到样品提取、分离和检测的过程。具体的测定方法可能需要参考相关的国家标准或专业文献。

需要注意的是，无论是阿斯巴甜还是阿力甜的测定，都需要使用高质量的试剂和设备，并遵循严格的操作规程，以确保测定结果的准确性和可靠性。此外，食品中的阿斯巴甜和阿力甜含量可能会受到多种因素的影响，如加工过程中的条件、储存时间等，因此在测定时需要考虑这些因素。

最后，虽然阿斯巴甜和阿力甜作为甜味剂在食品工业中有广泛的应用，但它们的安全性问题也备受关注。因此，在测定食品中这两种甜味剂的含量时，还需要关注其可能存在的安全风险，并遵守相关的法规和标准。