

食品中偶氮甲酰胺的测定,GB 5009. 283- 2021

产品名称	食品中偶氮甲酰胺的测定,GB 5009. 283- 2021
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

食品中偶氮甲酰胺（ADA）的测定是一个重要的分析过程，主要用于检测面粉及其制品中该添加剂的含量。偶氮甲酰胺是一种黄色至橙黄色的结晶粉末，无毒、无臭，具有吸湿性，易溶于水，不溶于大多数有机溶剂。在酸性条件下稳定，而在碱性条件下易分解。它主要用于面粉处理，以提高面粉的弹性和白度，从而提升食品质量。

以下是偶氮甲酰胺测定的基本步骤和原理：

原理：试样首先用N,N-二甲基甲酰胺溶液提取，并经过离心处理。然后，用三苯基膦进行衍生化反应。衍生液随后经过液相色谱测定，最后采用外标法进行定量。

试剂与材料：在操作过程中，应特别注意三苯基膦和N,N-二甲基甲酰胺的使用，避免它们接触皮肤和眼睛，并在通风环境中操作。此外，除非另有说明，本方法所使用的所有试剂均应为分析纯，而水应满足GB/T6682规定的一级水标准。

试剂配制：准确称取三苯基膦，并用N,N-二甲基甲酰胺溶解并定容，配制成特定浓度的衍生溶液。此溶液应存放于避光处备用，临用前配制。

标准品与标准溶液：偶氮甲酰胺标准品应具有高纯度（>97%）。标准储备溶液则是通过准确称取标准品，用N,N-二甲基甲酰胺溶解并定容至特定体积来制备的。

请注意，上述仅为偶氮甲酰胺测定的基本步骤和原理。在实际操作中，可能还需要根据具体的实验条件和设备进行调整。此外，由于偶氮甲酰胺在食品中的使用可能会受到法律法规的限制，因此在进行测定时，应确保遵循相关的法规和标准。

最后，为了获得准确可靠的测定结果，实验人员应具备相关的化学知识和技能，能够正确操作实验设备并解读实验结果。同时，实验室应具备必要的设施和设备，以确保测定过程的准确性和可靠性。