

杜马斯燃烧法测定豆浆粉中的粗蛋白含量

1 前言

豆浆粉是指大豆通过烘干、脱皮、去芽（低嘌呤）、精细研磨、排渣、脱腥、灭酶等步骤后制成的粉末状即溶速食食品，其健康营养的同时也更加便捷。本实验参照《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质含量检测》和《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》标准使用杜马斯定氮仪依据豆浆粉在高纯氧气中燃烧释放出氮从而对豆浆粉中的蛋白质进行定量测定。

2 仪器与试剂

2.1 仪器

D50 杜马斯定氮仪，锡箔纸，压片工装，分析天平。

2.2 试剂与材料

氧气：纯度 > 99.999%

二氧化碳气：纯度 > 99.999%

L-天冬氨酸标准品：纯度 > 99%

样品：市购袋装豆浆粉

3 实验方法

3.1 样品制备

准确称取混匀样品 100mg（精确至 0.01mg）置于锡箔纸中，使用压片工装压片制成锡箔药片后置于样品盒内待测。

3.2 温度/载气流量设置

依次点击设置—设定—系统参数—温度/载气流量设置

表 1 温度/载气流量设置

燃烧管温度/°C	900
二级燃烧管温度/°C	850
还原管温度/°C	850
CO ₂ 设定值	65%

3.3 实验方法设置

依次点击设置—设定—实验方法—新建方法

表 2 实验方法设置

方法名称	豆浆粉中的粗蛋白含量测定
通氧时间	80S
氧气流量	150ml/min
断氧阈值	0%
自动归零	140s
峰值预期	130s
积分重启延时	0s
蛋白换算系数	6.25

4 结果与讨论

4.1 实验结果

样品名称	样品重量(mg)	氮含量(%)	蛋白质(%)	平均值(%)	RSD
豆浆粉	99.33	2.902	18.1375	18.12	0.12
	101.32	2.897	18.1063		

4.2 结论

测试结果显示豆浆粉中的蛋白质含量平均值为 18.12%，符合其标示的 18%的蛋白质含量，为合格产品。另外使用 D50 杜马斯定氮仪测试豆浆粉中的粗蛋白含量精密度符合《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质含量检测》中规定的在重复条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值不超过算术平均值的 10%。

参考文献

- [1] GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质含量检测[S].
- [2] GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则[S].