

凯氏定氮法测定芝士粉中的蛋白质含量

1 前言

芝士粉是由天然芝士经过粉碎工艺制造而成的。现代生产芝士粉多采用喷雾干燥法，颗粒细腻，外观类似奶粉呈乳白色至淡灰色。有丰富的营养，芝士粉含有丰富的蛋白质、维生素 B 群、钙质；同时也是高热量、高脂肪的食物。本文参照《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》测定芝士粉中的蛋白质含量。

2 仪器与试剂

2.1 仪器

K1160 全自动凯氏定氮仪，SH420F 石墨消解仪，分析天平。

2.2 试剂

硫酸（分析纯），催化剂片（分析纯无水硫酸钾 3g 和分析纯无水硫酸铜 0.2g），20g/L 硼酸溶液，溴甲酚绿-甲基红混合指示剂，40%氢氧化钠。

3 实验方法

3.1 取样

精确称取混匀样品 0.5g 左右（精确值 0.1mg），用称量纸包好放入消化管内，然后分别加入 3g 硫酸钾与 0.2g 硫酸铜，沿消化管壁加硫酸 10mL。

3.2 消解

利用石墨消解炉进行消解，将消化管放在石墨炉上，盖上排气罩，连接废气吸收系统，消化过程采用曲线升温模式，设定消解参数如表 1：

表 1 消解参数设置

阶段	温度/°C	保持/min
1	230	20
2	350	20
3	420	90

3.3 测试

将消化管放置于凯氏定氮仪上，定氮仪参数设置如表 2：

表 2 定氮仪参数设置

硼酸	稀释水	碱液	蒸馏量	蒸汽流量	滴定酸
25mL	30mL	40mL	5min	100%	0.1180mol/L

4 测试结果

4.1 实验结果

名称	样品质量 g	氮含量%	蛋白质%	蛋白质平均值%	RSD%
芝士粉	0.5074	1.2358	7.7238	7.7113	0.16
	0.5104	1.2318	7.6988		
	0.5003	1.2338	7.7113		

4.2 结论

通过实验数据可以看出，测定芝士粉中蛋白质含量的平均值为 7.7113%。

以上数据显示，使用 K1160 全自动凯氏定氮仪测定芝士粉中蛋白质含量，所得结果误差符合《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》标准要求的两个测定值的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

参考文献

- [1] GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定[S].