

杜马斯定氮仪测定沙琪玛中粗蛋白含量

一、前言

沙琪玛，也写作“萨其马”、“沙其马”、“沙其玛”、“萨齐马”等，是满语（sacima）的音译。香港称之为“马仔”，是一种满族特色甜味糕点。具有色泽米黄，口感酥松绵软，香甜可口，桂花蜂蜜香味浓郁的特色。本实验参照《GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》使用杜马斯定氮仪对沙琪玛中的粗蛋白含量进行测定。

二、仪器与试剂

2.1、仪器

D200 杜马斯定氮仪，分析天平等

2.2、试剂

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：沙琪玛样品

三、实验方法

3.1、样品制备

称取混合均匀的 200-300mg（精确至 0.01mg）样品，包裹在锡箔纸中。放入样品盒中备用。

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/℃	900
二级燃烧管温度/℃	850
还原管温度/℃	850
CO2 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	沙琪玛中蛋白质含量的测定
通氧时间	90s
氧气流量	180ml/min
断氧阈值	0%
自动归零	130s
峰值预期	130s
积分重启延时	0s
蛋白换算系数	6.25

四、结果与讨论

4.1、实验结果

表 3 蛋白质含量测试结果

样品名称	样品重量/mg	氮含量/%	蛋白质含量/%	平均值/%	RSD/%
沙琪玛样品	300.42	1.185	7.406	7.417	0.13%
	300.60	1.187	7.419		
	300.15	1.188	7.425		

4.2、结论

通过实验结果可以看到，使用 D200 杜马斯定氮仪测试沙琪玛中的粗蛋白含量测试快速，结果准确，重复性符合标准。并且操作简单便捷，可以作为常规测试方法。

参考文献

[1] GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定[S].