

## 凯氏定氮仪测定赖氨酸盐酸盐的氮含量

### 一、前言

赖氨酸盐酸盐为白色粉末，化学式为  $C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$ 。赖氨酸是人体必需氨基酸之一，优良的食品强化剂。用于饮品、大米、面粉、罐头等食品中，可以提高蛋白质的利用率。也可作为医药原料及饲料添加剂。本实验参照《GB/T 6432 饲料中粗蛋白的测定 凯氏定氮法》使用凯氏定氮法对赖氨酸盐酸盐中的氮含量进行测定。

### 二、仪器与试剂

#### 2.1、仪器

K1160 全自动凯氏定氮仪，SH520 电热消解仪，分析天平等

#### 2.2、试剂

硫酸（分析纯），20g/L 硼酸溶液，溴甲酚绿-甲基红混合指示剂，400g/L 氢氧化钠溶液，混合催化剂（6gK<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>、0.4gCuSO<sub>4</sub>），0.1mol/L 硫酸标准滴定液

### 三、实验方法

#### 3.1、样品制备

称取混合均匀的样品 0.2g（精确至 0.1mg）加入消化管，再加入混合催化剂 6.4g，沿消化管壁加入浓硫酸 12mL。

#### 3.2、消解

将加完样品和试剂的消化管放置于消解仪上，盖好排废罩，设定消解仪参数如表 1 所示：

表 1 消解参数设置

阶段	温度	保温
1	420℃	90min
2	冷却	20min

#### 3.3、测试

消解完成后，待消化管冷却至室温后取下备用。检查定氮仪各试剂是否充足，同时做仪器空白，待仪器空白稳定后，可将消解好的样品上机测试。定氮仪参数设置如表 2 所示：

表 2 定氮仪参数设置

硼酸	稀释水	碱液	蒸馏时间	蒸汽流量	蛋白系数	滴定酸浓度
20mL	50mL	50mL	5min	100%	-	0.1000mol/L

## 四、结果与讨论

### 4.1、实验结果

实验选取的赖氨酸盐酸盐样品经消解、蒸馏、滴定，得到实验结果如表 3 所示：

表 3 氮含量测试结果

样品名称	样品重量	氮含量	平均值	RSD
赖氨酸盐酸盐	0.2012g	14.144%	14.162%	0.11%
	0.2032g	14.168%		
	0.2032g	14.174%		

### 4.2、结论

本次测试的赖氨酸盐酸盐的氮含量为 14.162%、RSD 值为 0.11%，结果平行性良好。

## 参考文献

[1] GB/T 6432 饲料中粗蛋白的测定 凯氏定氮法[S].