

凯氏定氮仪测定血粉蛋白中的蛋白质含量

一、前言

血粉蛋白是一种非常规的动物源性饲料，是将家畜或者家禽的血液凝结成块后经高温蒸煮、除液、烘干后粉碎而成，其粗蛋白含量非常高，一般在 60%以上，是反应产品质量以及适口性、可消化性的重要指标之一。本实验参照《GB5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》使用凯氏定氮法对干酪素中的蛋白质含量进行测定。

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（3gK₂SO₄、0.2gCuSO₄），0.1mol/L 硫酸标准滴定液

三、实验方法

3.1、样品制备

称取烘干后样品 0.1g（精确至 0.1mg）加入消化管，再加入混合催化剂 3.2g，沿消化管壁加入浓硫酸 10mL。

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℃	60min

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	40mL	30mL	5min	100%	6.25	0.1112mol/L

四、结果与讨论

4.1、实验结果

实验选取的血粉蛋白样品经消解、蒸馏、滴定，得到实验结果如表 3 所示：

表 3 蛋白质含量测试结果

烘干					
样品	称样/g	氮含量/%	蛋白质含量/%	氮含量均值/%	RSD
样品一	0.1052	12.816	80.101	80.021	0.14%
	0.1038	12.791	79.941		
样品二	0.1017	15.809	98.803	98.816	0.02%
	0.1029	15.812	98.828		

4.2、结论

本次测试的烘干后血粉蛋白样品的蛋白质含量分别为 80.021%、98.816%，RSD 值分别为 0.14%、0.02%，结果平行性良好。

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] .