

## 杜马斯定氮仪测定腐竹中粗蛋白含量

### 一、前言

腐竹又称腐皮，是一种汉族传统豆制品。腐竹是将豆浆加热煮沸后，经过一段时间保温，表面形成一层薄膜，挑出后下垂成枝条状，再经干燥而成。腐竹中含有丰富的蛋白质，谷氨酸含量很高，为其他豆类或动物性食物的 2~5 倍。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腐竹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：腐竹样品

### 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	腐竹中粗蛋白含量的测定
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 粗蛋白含量测试结果

样品名称	样品重量/mg	氮含量/%	粗蛋白含量/%	平均值/%	RSD/%
腐竹样品	299.53	7.038	43.987	44.004	0.11
	299.97	7.049	44.058		
	300.92	7.035	43.968		

### 4.2、结论

通过实验结果可以看到，使用 D200 杜马斯定氮仪测试腐竹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].