

凯氏定氮仪测定鸡肉精粉的蛋白质含量

一、前言

鸡肉精粉是以上等新鲜鸡肉、肉骨抽出物及酵母抽提物等为主要原料经美拉德反应、微胶囊包埋、喷雾干燥等技术精制而成天然调味料。鸡肉精粉具浓厚的鸡肉风味和香味，鸡肉味丰满，渗透力强，耐高温，加工性能优良。本实验使用凯氏定氮法参照《GB5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》对鸡肉精粉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（ $3\text{gK}_2\text{SO}_4$ 、 0.2gCuSO_4 ）， 0.1mol/L 硫酸标准滴定液

三、实验方法

3.1、样品制备

称取样品 0.2g （精确至 0.1mg ）加入消化管，再加入混合催化剂 3.2g （ $3\text{gK}_2\text{SO}_4$ 、 0.2gCuSO_4 ），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°C	60min
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	40mL	40mL	5min	100%	6.25	0.1000mol/L

四、结果与讨论

4.1、实验结果

实验选取的鸡肉精粉样品经消解、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	蛋白质含量	平均值	RSD
鸡肉精粉	0.2030g	21.489%	21.512%	0.11%
	0.2015g	21.510%		
	0.2027g	21.536%		

4.2、结论

本次测试的鸡肉精粉的蛋白质含量为 21.512%、RSD 值为 0.11%，结果平行性良好。

五、注意事项

若使用 SH220F 和 SH420F 石墨消解炉消解样品，可按照下表中升温曲线进行消解。

阶段	温度	保温
1	200℃	20min
2	420℃	80min