

海能直击 3.15——你可能喝了假豆奶

令消费者期待，问题企业提心吊胆的 3.15 黑名单之夜刚刚过去，今年 3.15 晚会的主题为“共建秩序，共享品质”，食品安全问题依旧是这次晚会的重头戏。

核桃饮料里没核桃；植物蛋白饮料蛋白含量为零；豆奶是添加剂勾兑的；柴鸡蛋、土鸡蛋差别不大……针对以上问题，海能仪器迅速做出反应，在第一时间为各位消费者提供最新解决方案，希望对大家有所帮助。

新鲜出炉的，接好！还烫手呢~



央视财经爆料，市场上盒装豆奶鱼龙混杂，消费者们一不小心就喝到包装与知名品牌相似的假豆奶，正在喝豆奶的你是不是仔细瞅了下包装？

蛋白含量是区别真假豆奶的有效方法，别急，海能应用实验室这就为您奉上豆奶中蛋白含量的测定方案！

解决方案

豆奶中蛋白质含量的测定

一、仪器与试剂

1、仪器

K1160 全自动凯氏定氮仪，SH420F 石墨消解仪



K1160 全自动凯氏定氮仪



SH420F 石墨消解仪

2、试剂

硫酸标准滴定液 $c(H^+) = 0.1 \text{ mol/L}$ 、2%硼酸溶液、40%氢氧化钠溶液、溴甲酚绿-甲基红混合指示剂、催化剂片等。

二、试验方法

1、取样

将样品混匀后，精确量取 5mL 样品，加入消化管中，再加入 10mL 浓硫酸，并加入 3g 硫酸钾和 0.2g 硫酸铜催化剂。同时做空白实验。

2、消解

利用石墨消解仪进行消解，将消化管放在石墨仪上，盖好排废罩，连接废气吸收系统。

消化过程采用曲线升温模式，设置参数如下表。消化完毕后，将消化管取下冷却至室温。

	温度 (°C)	时间 (min)
1	150	30
2	250	15
3	300	15
4	420	60

3、测试

待消化管内溶液冷却至室温后，将消化管放置于全自动凯氏定氮仪上。定氮仪设置程序如下：

硼酸	稀释水	碱液	蒸馏量	蒸汽流量
25mL	30mL	40mL	5min	100%

三、试验结果

编号	取样量 (mL)	滴定体积 (mL)	氮含量 (g/100mL)	蛋白质含量 (g/100mL)	平均 (g/100mL)	RSD (%)
1#						
1	5	7.3413	0.2030	1.2685	1.2662	0.16
2	5	7.3179	0.2023	1.2645		
3	5	7.3254	0.2025	1.2658		