

凯氏定氮法测定粉末油脂中的蛋白质含量

1 前言

粉末油脂是以精炼氢化植物油和多种食品辅料为原料，经调配、乳化、杀菌、喷雾干燥而成，它可以是植物来源的，几乎所有的食用动、植物油脂和食用氢化油都可以加工成粉末油脂产品。该产品具有良好的分散性、水溶性、稳定性，用于各种食品中可提高营养价值和发热量、提高速溶性和冲调性、改善口感，使产品更加美味可口。本文参照《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》测定粉末油脂中的蛋白质含量。

2 仪器与试剂

2.1 仪器

K1160 全自动凯氏定氮仪，SH420F 石墨消解仪，分析天平。

2.2 试剂

硫酸（分析纯），催化剂片（分析纯无水硫酸钾 3g 和分析纯无水硫酸铜 0.2g），20g/L 硼酸溶液，溴甲酚绿-甲基红混合指示剂，40%氢氧化钠。

3 实验方法

3.1 取样

精确称取混匀样品 0.5g 左右（精确值 0.1mg），用称量纸包好放入消化管内，然后分别加入 3g 硫酸钾与 0.2g 硫酸铜，沿消化管壁加硫酸 10mL。

3.2 消解

利用石墨消解炉进行消解，将消化管放在石墨炉上，盖上排气罩，连接废气吸收系统，消化过程采用曲线升温模式，设定消解参数如表 1：

表 1 消解参数设置

阶段	温度/°C	保持/min
1	230	20
2	350	20
3	420	90

3.3 测试

将消化管放置于凯氏定氮仪上，定氮仪参数设置如表 2：

表 2 定氮仪参数设置

硼酸	稀释水	碱液	蒸馏量	蒸汽流量	滴定酸
25mL	30mL	40mL	5min	100%	0.1180mol/L

4 测试结果

4.1 实验结果

名称	样品质量 g	氮含量%	蛋白质%	蛋白质平均值%	RSD%
粉末油脂	0.5099	0.8823	5.5144	5.50	0.27
	0.5050	0.8776	5.4850		
	0.5032	0.8802	5.5010		

4.2 结论

通过实验数据可以看出，测定粉末油脂中的蛋白质含量的平均值为 5.50%。

以上数据显示，使用 K1160 全自动凯氏定氮仪测定粉末油脂中的蛋白质含量，所得结果误差符合《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》标准要求的两个测定值的绝对差值不得超过算术平均值的 10%。

参考文献

- [1] GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定[S].