

折光仪法检测麦芽糖的可溶性固形物

1 前言

麦芽糖中可溶性固形物含量是指液体或流体食品中所有溶解于水的化合物的总称。包括糖、酸、维生素、矿物质等。本文通过折光仪来检测麦芽糖中的可溶性固形物含量，操作简单，省时省力，能快速测定可溶性固形物含量，并且数据重复性良好。

2 仪器与设备

2.1 仪器

A670 全自动折光仪。

2.2 试剂

无水乙醇、无水乙醚，丙二醇样品

3 实验方法

3.1 实验步骤

3.1.1 擦镜液配制

用吸管吸取 14mL 无水乙醚和 6mL 无水乙醇，配制成 20mL 的混合溶液，即为擦镜液，密封备用

3.1.2 样品测定

设置测试温度 20 摄氏度，用蒸馏水校准折射仪。校准过后将棱镜表面的蒸馏水擦拭干净，滴加 3~5 滴待测麦芽糖样品，盖上样品槽盖，待温度稳定后，点击测试，记录数据。

2 仪器参数

设置温度：20℃	显示位数：4位
测试结果：折射率	测试结果（小窗）：Brix
测试精准度：高精度测试	

4 结果与讨论

4.1 实验结果

样品名称	样品编号	温度（℃）	折射率	Brix(%)
麦芽糖	1	20.01	1.4943	81.3
	2	20.01	1.4949	81.6
	3	20.01	1.4948	81.5
	4	20.00	1.4942	81.3
	5	20.01	1.4942	81.3

4.2 结论和讨论

用全自动折光仪检测麦芽糖的折光率重复性好，操作简单，节省时间，提高了工作效率。

参考文献

[1]GB/T 20883-2007 麦芽糖[S].