

凯氏定氮仪测定鱼肉香肠中的蛋白质含量

1 前言

鱼肉香肠即是以鱼肉为主要原料，将鱼糜调味之后灌制而成的一种肉类加工食品。其肉质细腻、鲜嫩爽口、携带方便、食用简单、保质期长。现在我们参照《GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质含量检测》标准来测试一下鱼肉香肠中的蛋白质含量。

2 仪器与试剂

2.1 仪器

K1100 全自动凯氏定氮仪，SH520 自动消解仪，分析天平。

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，40%氢氧化钠，催化剂片（3gK₂SO₄、0.2gCuSO₄），0.1mol/L 硫酸标准滴定液。

3 实验方法

3.1 取样

精确称取混匀样品 0.5g~0.6g（精确至 0.1mg），用称量纸包裹置入消化管内，加入 1 片催化剂片（3gK₂SO₄、0.2gCuSO₄），沿消化管壁加入浓硫酸 10mL。

3.2 消解

利用自动消解仪进行消解，将消化管放入消解炉，盖上排气罩，连接废气吸收系统，设定消解参数如下表 1：

表 1 消解参数设置

阶段	温度/°C	保持/min
1	420	60

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	蛋白系数	滴定酸浓度
20mL	30mL	40mL	5min	100%	5.30	0.1074mol/L

4 结果与讨论

4.1 实验结果

样品	样品重量(g)	氮含量(%)	蛋白质(%)	平均值(%)	RSD(%)
鱼肉香肠	0.5196	2.0131	12.582	12.59	0.3
	0.6192	2.0089	12.556		
	0.6278	2.0218	12.636		

4.2 结论

测试结果显示鱼肉香肠中的蛋白质含量平均值为 12.59%，其测试结果的 RSD 值小于 0.5%，且在重复条件下获得的两次独立测试结果的绝对差值未超过算术平均值的 10%。此方法可检测出鱼肉香肠中的蛋白质含量。

参考文献

[1]GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质含量检测[S].