

UDC 634.1/635.8:543.8
B 31



中华人民共和国国家标准

GB 8856—88

水果、蔬菜产品粗蛋白质的 测定方法

Method for determination of crude protein
in fruit and vegetable products

1988-02-29 发布

1988-07-01 实施

国 家 标 准 局 发 布

中华人民共和国国家标准

水果、蔬菜产品粗蛋白质的 测定方法

UDC 634.1/635
.8:543.8

GB 8856—88

Method for determination of crude protein
in fruit and vegetable products

本标准参照采用国际标准 ISO 1871—1975《农产食品—凯氏法测定氮含量的一般性说明》。

1 适用范围

本标准适用于水果、蔬菜产品粗蛋白质的测定。

2 引用标准

GB 5009.5—85 食品中蛋白质的测定方法

3 原理

在催化剂存在时用硫酸消化有机物,把有机氮转变为氨态氮。碱化蒸馏,用硼酸溶液吸收氨。用盐酸标准溶液滴定。结果乘以蛋白质换算系数 6.25,即为粗蛋白质含量。

4 试剂

全部试剂均为分析纯,均用不含氨的蒸馏水配制。

4.1 硫酸铜。

4.2 硫酸钾。

4.3 硫酸。

4.4 2%硼酸溶液 (m/V)。

4.5 混合指示剂溶液:1份 0.1%甲基红乙醇溶液与 5份 0.1%溴甲酚绿乙醇溶液临用时混合。或 2份 0.1%甲基红乙醇溶液与 1份 0.1%次甲基蓝乙醇溶液临用时混合。

4.6 40%氢氧化钠溶液 (m/V)。

4.7 0.05 N 盐酸标准溶液。

5 仪器

定氮蒸馏装置:如图所示。