## 马铃薯淀粉深加工废液可溶性糖含量的测定

【作者】 张万明, 王志明, 陈开陆, 蔡光泽, 黄郑, 黄鹃 西昌学院生物化学系,四川西昌 【单位】 【卷号】 【发表年份】 2009 【发表刊期】 26 【发表页码】 12373-12376 【关键字】 比色法; 测定; 马铃薯; 淀粉废液; 可溶性糖含量 以葡萄糖、果糖、蔗糖、可溶性淀粉标准液和马铃薯淀粉深加工废液进行 研究,确定了蒽酮比色法测定马铃薯淀粉深加工废液可溶性糖含量的最佳 试验条件: 把马铃薯淀粉深加工废液加热煮沸10 min, 过滤, 用活性炭脱 色,滤液加入6 mol/L盐酸在105 ℃消煮100 min,加入蒽酮(浓度为80%的 硫酸溶液),沸水浴中加热12 min的条件下,显色体系在620 nm处的吸光 【摘要】 度达到最佳值,糖的浓度在1~100 μg/ml范围内符合比尔定律,线性相关 系数为0.999 7。用所拟方法对凉山洲西昌科兴农业科技公司马铃薯淀粉 深加工企业的马铃薯淀粉深加工废液可溶性糖进行测定,相对误差均在 1.4%以内,加标回收率在96.4%<sup>~</sup>103.0%,结果满意。

【附件】 DDF下载 PDF阅读器下载

关闭