

中華民國國家標準

CNS

食品中粗蛋白質之檢驗法

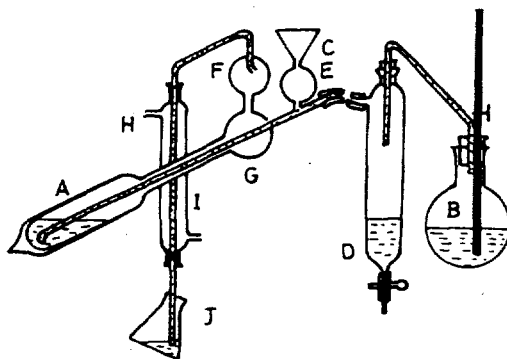
總號 5 0 3 5

類號 N 6 1 1 6

Method of Test for Crude Protein in Food

1. 適用範圍：本標準規定食品中粗蛋白質之檢驗方法。
2. 檢驗方法：
 - 2.1 裝置：
 - 2.1.1 分解裝置。
 - 2.1.2 天平：精確度可達 0.1 mg 者。
 - 2.1.3 Semimicro-Kjeldahl 法之蒸餾裝置（如圖 1）（註）：玻璃器皿均使用硬質玻璃製品，連接玻璃器皿之橡皮管（栓）均須先於 1 N NaOH 溶液中煮沸 10~30 分鐘，再於水中煮沸 30~60 分鐘，最後以水洗淨。
 - A. 分解瓶：口徑 30 mm，瓶頸長 160 mm，瓶球部份之容量為 100 ml。
 - B. 水蒸氣發生器：與誘導管 D 中間裝入 T 型管，分別以橡皮管連結，T 型管附活塞栓。
 - C. 小漏斗：以橡皮管與 D 連接，中間附有活塞栓。
 - D. 水蒸氣導管。
 - E. 防沫器：球部之直徑為 30 mm。
 - F. 小孔。
 - G.H. 共栓部份。
 - I. 冷凝管：外管 200 mm，內管 350 mm，內管之末端口徑 5 mm。
 - J. 受液器。
 - 2.1.4 10 ml 滴定管：刻度為 0.05 ml。

圖 1



- 2.2 試藥：

硫酸銅、硫酸鉀、硫酸、過氧化氫、甲基紅（Methyl red）、亞甲藍（Methylene Blue）、乙醇、氫氧化鈉均採用試藥級。
- 2.3 分解促進劑之調製：

硫酸銅與硫酸鉀以 1:4 之比例混合。
- 2.4 混合指示劑（Brunswik 試液）之調劑：

稱取甲基紅 0.2 g 及亞甲藍 0.1 g 溶於乙醇 300 ml 過濾後，貯存於褐色瓶中。
- 2.5 檢液之調製：
 - 2.5.1 分解：
 - 2.5.1.1 一般檢體：

精確稱取適量檢體（含氮量相當於 2~3 mg），置於分解瓶中，加入分解促進劑約 0.5 g 及硫酸 3~5 ml，搖勻，稍放冷後，加入 30% 過氧化氫溶液 1 ml，徐徐加熱至檢體碳化後，

第一次修訂：73年1月14日

（共 2 頁）

公布日期
68年11月23日

經濟部標準檢驗局印行

修訂日期
75年8月4日

印行日期94年10月

本標準非經本局同意不得翻印

甲4(210×297)