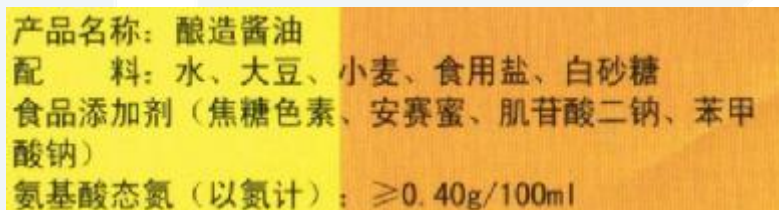


## 你家的酱油鲜的正常吗

10月12日，江苏省消费者权益保护委员会近日发布的酱油比较试验结果显示，120个酱油样品中，有29个不符合国家标准要求，其中有23个样品营养成分标示数值与实际检测数值不符。

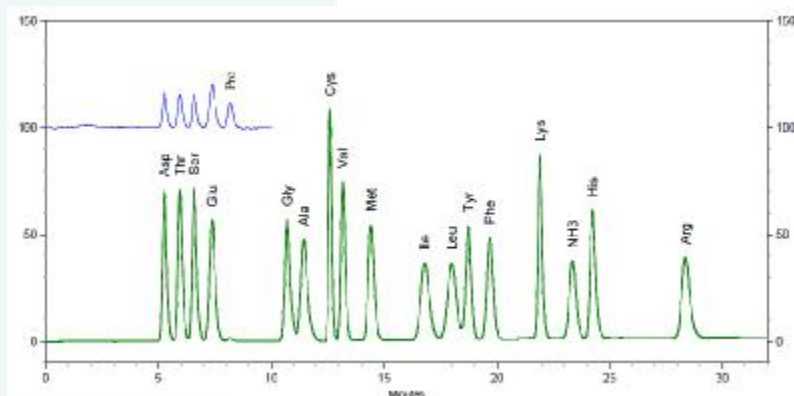
国标规定，酿造酱油品质指标一般包含四项，分别为氨基酸态氮，全氮、可溶性无盐固形物和铵盐，其中氨基酸态氮为重要指标，决定着酱油的质量等级，其含量范围一般在0.4-1.3g/100mL，含量越高，通常酱油的质量等级也相应越高，滋味越鲜美，购买时，我们稍微留意下酱油标签，通常会发现这个指标：氨基酸态氮： $\geq 0.4\text{g}/100\text{mL}$

在抽检的某品牌酱油标签上显著标示着“酿造酱油”的字样，但经过检测，氨基酸态氮含量为0.01g/100mL，没有达到我国酿造酱油的最低标准要求。



某品牌酱油标签

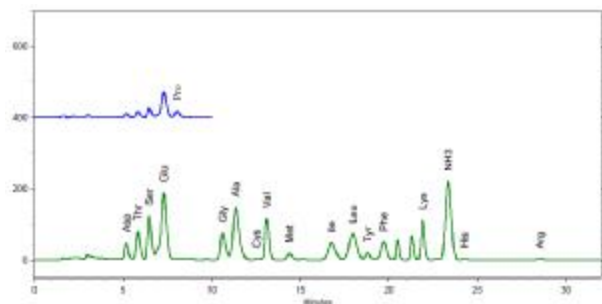
为了鉴定自己家用酱油是否鲜的正常以及提供酱油中氨基酸检测的参考方法，我们取了2个不同品牌3个批次的酱油进行测试，简单处理后，采用LA8080超高速全自动氨基酸分析仪进行氨基酸态氮测试。



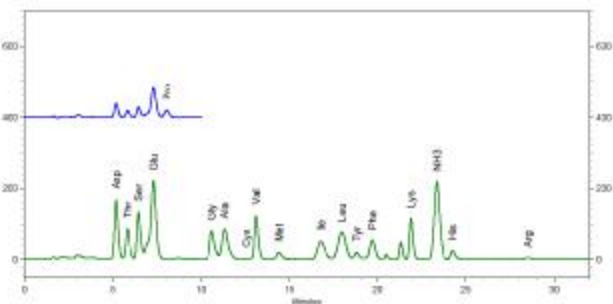
标准品图谱

天美(中国)科学仪器有限公司  
北京市朝阳区天畅园7号楼(100107)

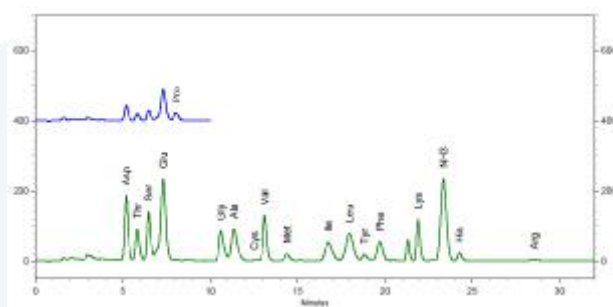
t 010-64010651  
f 010-64060202  
e techcomp@techcomp.cn  
w www.techcomp.cn



某品牌酱油氨基酸测试图谱



某品牌酱油氨基酸测试图谱



某品牌酱油氨基酸测试图谱

经过计算，谷氨酸盐含量均在合格范围内，这 2 个品牌的 3 个批次酱油均满足标称的氨基酸态氮： $\geq 0.4\text{g}/100\text{ mL}$ ，属于鲜的正常。

## 小结：

- 1、采用LA8080超高速全自动氨基酸分析仪30min标准分析法，相比较可节省45%的分析时间，提高45%的效率，节省45%的试剂消耗。
- 2、如需更多样品前处理等方法，请联系010-6401 0651

天美(中国)科学仪器有限公司  
北京市朝阳区天畅园7号楼(100107)

t 010-64010651  
f 010-64060202  
e techcomp@techcomp.cn  
w www.techcomp.cn