

大豆分离蛋白中氨基酸的检测

大豆分离蛋白是植物蛋白中为数不多的可替代动物蛋白的种类之一，一般用低温脱溶大豆粕为原料生产，是一种全价蛋白类食品添加剂。大豆分离蛋白中蛋白质含量一般在 90% 以上，氨基酸种类约有 20 种，并含有人体必需氨基酸，不含胆固醇，广泛的应用于食品加工行业。

为评价大豆分离蛋白的质量，本文介绍大豆分离蛋白中蛋白水解氨基酸的检测方法。

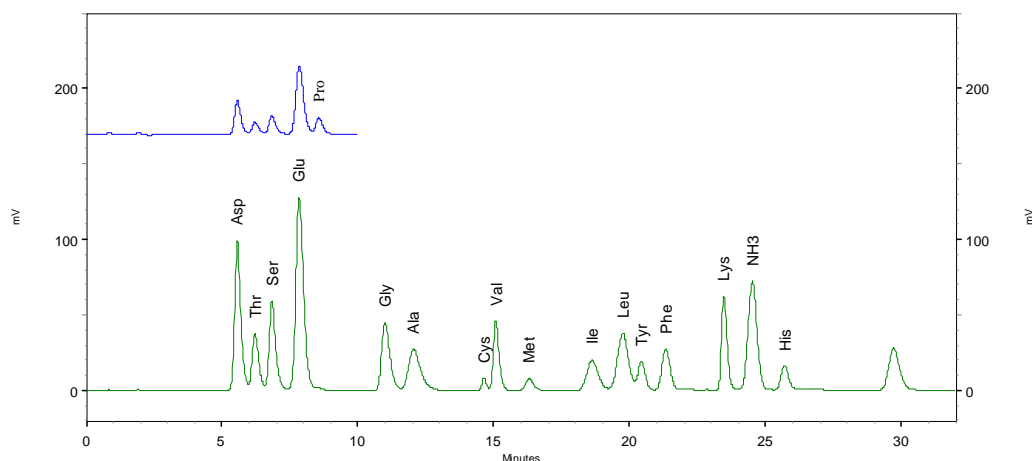
一、 样品处理

称取适量样品，加入 6 mol/L HCl 约 10ml，冷冻，冲氮气 2min，110 °C 水解 22h。水解完毕后，蒸干定容到 50ml 容量瓶，取出 1ml 再次定容到 25ml 容量瓶中，过滤后进样 20 μ l。

二、 实验条件

L-8900 标准分析程序 (30min)

三、 测试图谱



大豆分离蛋白检测图谱