

## L-8900 高速全自动氨基酸分析仪测定常见食物及调味品中的氨基酸

1838年，荷兰科学家格利特发现有生命的生物离开蛋白质后无法生存，由此发现了蛋白质。蛋白质是生命的物质基础，是人体细胞和组织的重要成分，是生命活动的主要承担者，可以说没有蛋白质就没有生命。

本文主要介绍使用L-8900高速全自动氨基酸分析仪测定常见食物和调味品中氨基酸的应用实例。

### 1、样品前处理方法

根据样品类型不同参考 GB5009.124-2016《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》样品处理方法或沉淀杂质稀释后上机测试。

### 2、测试方法：

L-8900高速全自动氨基酸分析仪30min标准分析法

### 3、测试图谱

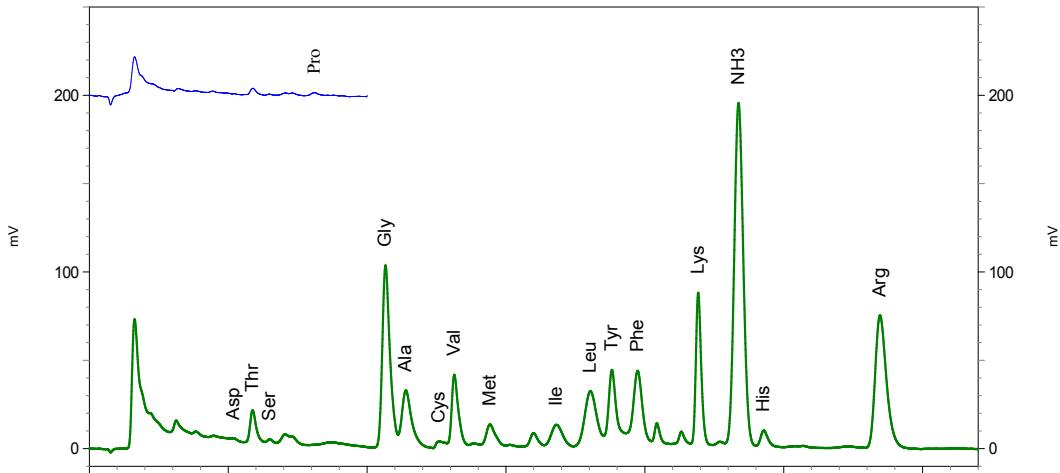
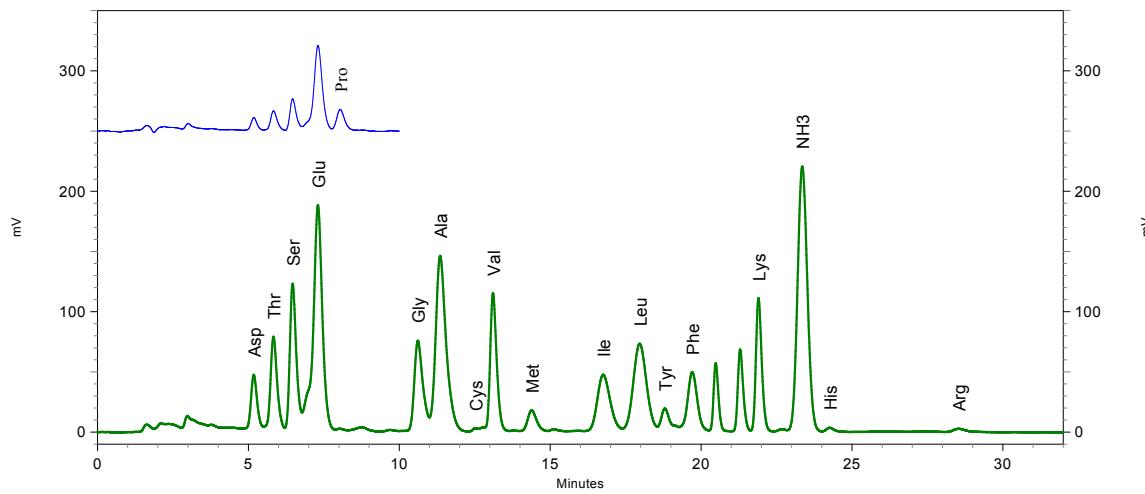
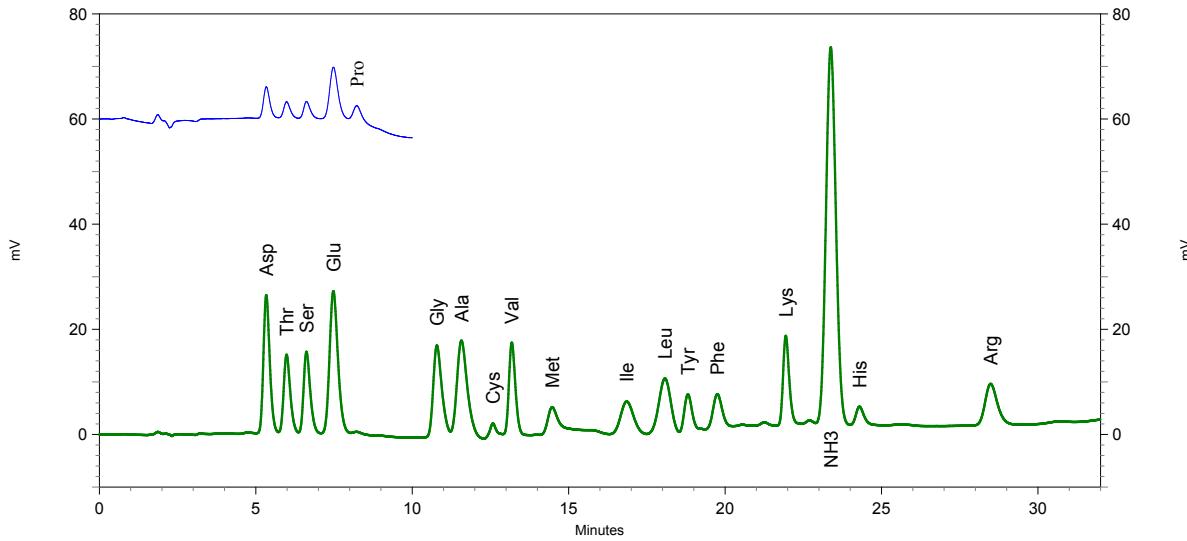


图1 某菌不全完水解(媒解)图谱

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



**图2 发酵酱油中氨基酸检测图谱**



**图3 虾仁中氨基酸检测图谱**

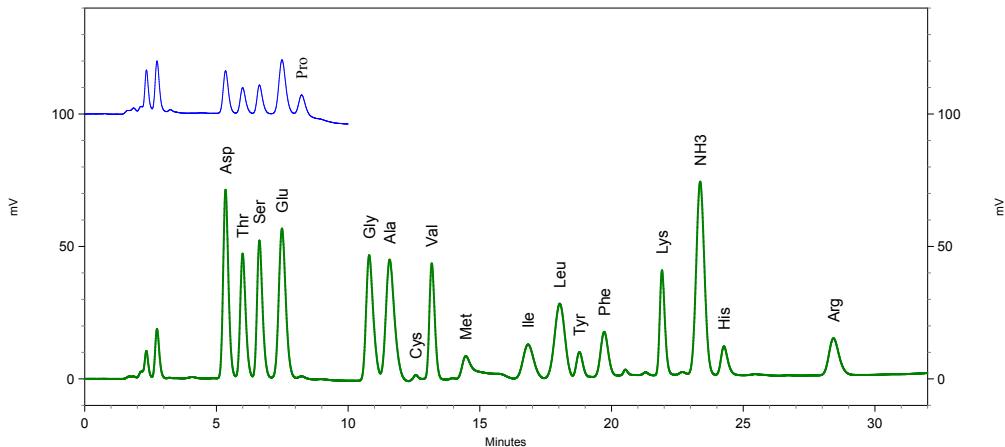


图4 木耳中氨基酸检测图谱

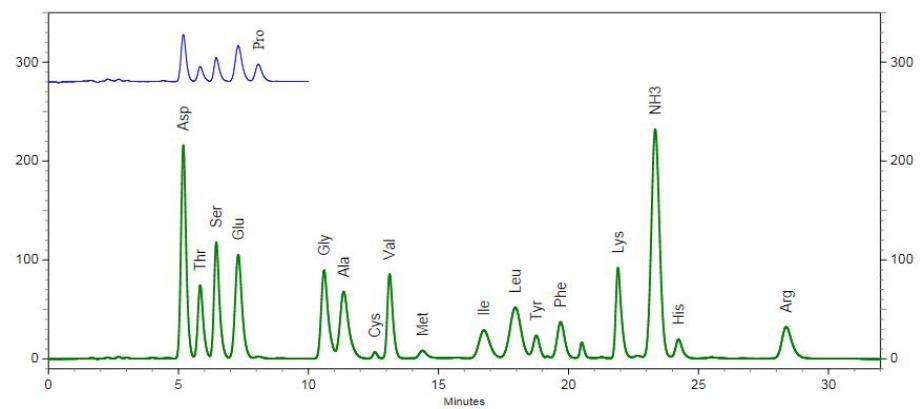


图5 胡椒中氨基酸检测图谱

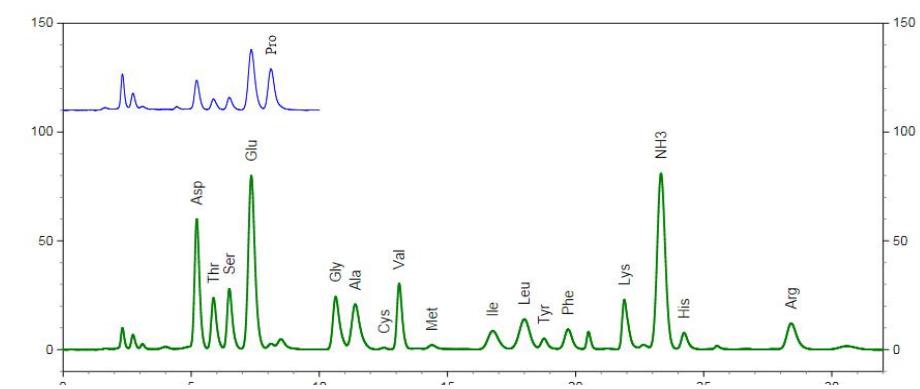


图6 茴香中氨基酸检测图谱

#### 4、小结

采用L-8900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。