

L-8900 高速全自动氨基酸分析仪检测鲑鱼中蛋白水解氨基酸

鱼肉味道鲜美，无论是食肉还是煲汤，都鲜美可口，引人食欲，是人们日常饮食中比较喜爱的食物，鱼类种类繁多，大体上可分为海水鱼和淡水鱼两大类，但所含的营养成分大致是相同的，所不同的是各种营养成分的多少有差异，鱼肉的营养价值非常高，经研究发现，经常食用鱼肉，可以促进智力发育，其奥妙在于鱼类不仅含有叶酸、维生素 B2、维生素 B12、钙、镁、磷还含有丰富的完全蛋白质，如黄鱼含有 17.6%，带鱼含 18.1%，鲑鱼含 18.6%，鲤鱼含 17.3%，其所含必需氨基酸的量和比值均最适合人体所需，容易被人消化吸收。

本文以鲑鱼为例，主要介绍了鲑鱼中蛋白水解氨基酸的检测。

1、材料与方法

1.1 仪器：

L-8900 高速全自动氨基酸分析仪

1.2 主要试剂：

L-8900 高速全自动氨基酸分析仪试剂包、HCl、超纯水

1.3 分析条件：

分离柱：4.6 mm I.D. × 60 mm [#2622PH]

除氨柱：4.6 mm I.D. × 40 mm [#2650L]

反应柱：4.6 mm I.D. × 40 mm

分离温度：57 °C

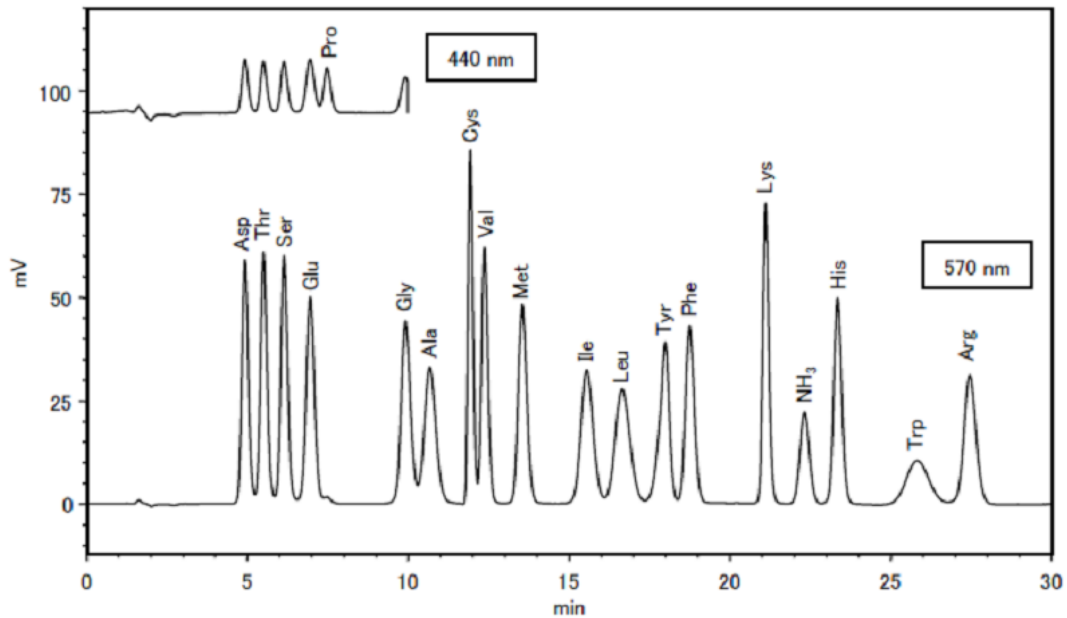
衍生温度：135°C

进样量：2 nmol /20μL

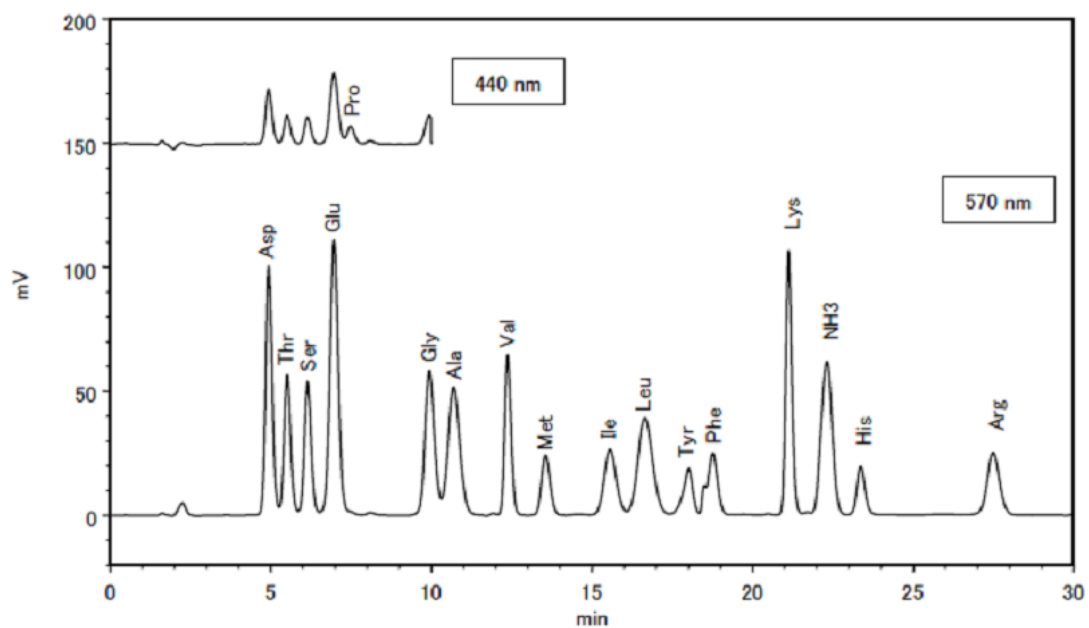
天美（中国）科学仪器有限公司
TECHCOMP (CHINA) LTD.

中国北京朝阳区天畅园 7 号楼 1、3 层
TEL:010-64010651
FAX:010-64060202

2、分析图谱



L-8900 高速全自动氨基酸分析仪 PH 系统标准图谱



L-8900 高速全自动氨基酸分析仪检测鲑鱼重工蛋白水解氨基酸分析图谱