

旗舰型离子色谱

FEI COMPANY™
TOOLS FOR NANOTECH

岛津
SHIMADZU

袁洪福 北京市朝阳区北三环东路15, 北京化工大学104信箱 100029
郑胜虎 北京市朝阳区北三环东路15, 北京化工大学104信箱 100096
王楠 北京市海淀区西三旗村路五号 北京和田宽食品有限公司 100096
等

摘要: 采用近红外分析建立一种能够同时测定酿造酱油多种性质(全氮、氨基酸态氮、总酸、食盐、铵盐、无盐固形物、还原糖, 色率和红指)的快速分析方法。该方法可适用于生产控制分析, 对于解决流通领域中酱油质量快速检验问题也具有积极意义。本文还对建模光谱区间选择, 以及在参考方法缺乏再现性规定的情况下如何用SEP作判别依据的有关问题作深入探讨, 对近红外光谱分析建模具有指导意义。

关键词: 酿造酱油, 近红外光谱, 建模, 再现性, 质量

文章全文为PDF格式, 请下载至本机浏览。[[下载全文](#)]

如您没有PDF阅读器, 请先下载PDF阅读器 [Acrobat Reader](#) [[下载阅读器](#)]

[Simultaneous determination of multi-properties of fermented soy sauces using near infrared spectroscopy](#)

100029

100096

100096

Abstract: A method of simultaneously measuring fermented soy sauce multi-properties, including total nitrogen content, amino acid nitrogen content, total acid content, salt content, ammonium content, soluble solids content, deoxidized sugar content, color rate and red index, was established using near infrared spectroscopy.

Key words: Fermented soy sauce, Near infrared spectroscopy, Model construction, Reproducibility

[【大 中 小】](#) [[关闭窗口](#)]