3月

Mar. 2012 259

农产品加工工程•

二维相关光谱结合偏最小二乘法测定牛奶中的掺杂尿素

杨仁杰 1,2, 刘 蓉 1*, 徐可欣 1

(1. 天津大学精密测试技术及仪器国家重点实验室, 天津 300072; 2. 天津农学院机电工程系, 天津 300384)

摘 要: 为了检验牛奶中是否掺杂尿素并将其量化测定,配置含有尿素质量浓度范围为 1~20 g/L 之间 40 个牛奶样品, 以掺杂物尿素浓度为外扰,分别研究了掺杂尿素牛奶的二维相关(近红外-近红外,中红外-中红外,近红外-中红外)光 谱特性,在此基础上,分别选择随浓度变化大的 $4~200\sim4~800~\mathrm{cm}^{-1}$ 和 $1~400\sim1~704~\mathrm{cm}^{-1}$ 为建模区间,采用偏最小二乘方 法建立定量分析模型。研究结果表明: 4 200~4 800 cm⁻¹ 建模分析效果优于 1 400~1 704 cm⁻¹ 建模结果, 其交叉验证均方 根误差为 0.266 g/L,对未知样品集预测相关系数达到 0.999,预测均方根误差为 0.219 g/L,这表明所建模型具有较好的 预测效果。该方法无需样品处理,成本低,为快速判别牛奶是否掺杂提供了一种新的可能的方法。

关键词: 红外光谱, 尿素, 模型, 偏最小二乘法, 掺杂牛奶

doi: 10.3969/j.issn.1002-6819.2012.06.042

中图分类号: O657.33

文献标志码: A

文章编号: 1002-6819(2012)-06-0259-05

杨仁杰,刘 蓉,徐可欣.二维相关谱结合偏最小二乘法测定牛奶中的掺杂尿素[J].农业工程学报,2012,28(6):259-263. Yang Renjie, Liu Rong, Xu Kexin, Detection of urea in milk using two-dimensional correlation spectroscopy and partial least square method[J]. Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering (Transactions of the CSAE), 2012, 28(6): 259-263. (in Chinese with English abstract)

引言 0

牛奶被称作居民生活中的"白色血液",蛋白质是 牛奶的重要营养物质, 所以蛋白质含量指标对于牛奶的 品质是非常重要的。尿素是蛋白质代谢产物,因此,一 些不法商人为了追求高额利润, 在蛋白质含量不合格的 牛奶中掺入尿素,以提高牛奶中表观蛋白质含量。而这 种掺杂的牛奶严重危害了消费者的身体健康,同时使乳 品加工企业造成巨大的经济损失。

二维相关光谱方法凸显由外界扰动引起的光谱变化 的细微特征[1-4],是强大而灵活的光谱分析技术。二维相 关光谱分析相对于传统的红外光谱有以下显著优势:二 维光谱因为将光谱信号扩张到第二维上, 故具有较高的 分辨率,可以区分出在一维光谱上被覆盖的小峰和弱峰, 从而提高了光谱的分辨率;通过谱线之间相关性的分析, 能够详细地研究不同分子间或分子内的相互作用,通过 同步交叉峰和异步交叉峰的相关性可以分析信息来源, 从而提高光谱的解释能力;不同光谱数据的二维结果可 以相互验证, 从而减小由于基线、噪音或吸收峰位置红 移/蓝移所造成的二维分析误差,大大提高二维分析的准 确度;二维相关红外光谱技术是一个很有发展前景的分 析技术,这种技术无需提取分离即可直接测试,大大缩 短了分析时间。

传统的奶制品质量检测主要是使用一些化学分析方 法, 其结果准确, 但过程耗时, 费力, 一般需要试剂, 对样本具有破坏性,不适合于原料奶收购中及时的质量 控制[5]。红外光谱分析技术具有无需对样品处理、成本低、 对样品无损检测等特点[6-13],适合对乳制品中掺杂物质的检 测。之前何彬等[6,14]以温度为外扰,研究了牛奶中掺杂尿素、 三聚氰胺等物质的二维红外相关红外光谱特性, 指出通过 二维相关谱可以定性识别牛奶中掺杂的目标物。但是由于 纯牛奶中各组分与掺杂物的光谱信息都随着外扰温度发生 变化,而且其特征吸收峰相互重叠,所以牛奶中微量的掺 杂物光谱信息无法有效地提取。本文以牛奶中掺杂尿素浓 度为外扰,研究了掺杂尿素牛奶的二维相关光谱特性,有 效地提取了牛奶中掺杂尿素的特征光谱信息,并选择随掺 杂尿素浓度变化最敏感的光谱信息区间为建模区间,采用 偏最小二乘法建立定量分析牛奶中掺杂尿素的数学模型, 实现对牛奶中掺杂的尿素定性和定量分析。该研究对于维 护乳制品市场稳定,保护消费者利益具有重要的意义。

1 材料与方法

1.1 仪器与分析条件

采用美国 PerkinElmer 公司的 Spectrum GX 傅立叶变 换红外光谱仪,近红外采用液氮冷却的 InGaAs 检测器; 中红外采用ATR附件, ZnSe晶体池; FLUKO公司的FA25 型高剪切分散乳化机。

仪器参数: 近红外光源为仪器自带的卤素灯, 扫描 范围为 4000~10000 cm⁻¹; 中红外光源为稳压空气冷却 线盘,扫描范围为 800~4 000 cm⁻¹;两个波段的分辨率

Email: rongliu@tju.edu.cn

收稿日期: 2011-05-08 修订日期: 2011-11-10

基金项目: 国家自然科学基金 (60938002, 30900275)、高等学校博士学科 点专项科研基金(20090032120064)

作者简介: 杨仁杰 (1978-), 男, 山西运城人, 在职博士, 天津农学院机 电工程系讲师,研究方向为食品安全检测。天津 天津大学精密测试技术及 仪器国家重点实验室, 300072。Email: rjyang1978@163.com

[※]通信作者: 刘蓉 (1978-), 女, 副教授, 研究方向为组织光学与光谱应 用。天津 天津大学精密测试技术及仪器国家重点实验室,300072。

都为 4 cm⁻¹,扫描间隔为 8 cm⁻¹,扫描次数为 8。

试验前,对所配置的掺杂尿素牛奶进行均质。为了 减少随机误差,随机抽取样品,而不按浓度高低顺序进 行测量;每次测量均扫描8次取平均以降低随机噪声。 测量样品前, 先测量蒸馏水的光谱作为背景光谱, 用样 品光谱扣除背景光谱,即得到样品的吸收光谱。

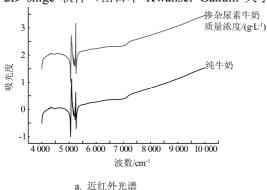
1.2 试剂和样品处理

试验中, 所采用的牛奶包括: 蒙牛全脂灭菌纯牛奶、 蒙牛鲜牛奶、伊利全脂灭菌纯牛奶和海河全脂灭菌纯牛 奶。在牛奶中分别加入不同质量的尿素(分析纯,中国 医药集团上海化学试剂公司),分别配置含有不同质量 浓度范围为 1~20 g/L 的牛奶样品共 40 个。样品的浓度 分布按照低浓度分布密、高浓度分布稀疏的原则。用浓 度梯度法从掺有尿素的牛奶样品中选出27个样品作为校 正集, 余下 13 个作为预测集。

1.3 分析方法

1.3.1 二维红外谱的相关运算

使用 2D shige 软件(由日本 Kwansei Gakuin 大学



纯牛奶和掺杂牛奶的近红外与中红外光谱 Fig. 1 Near-infrared and mid-infrared spectrum of pure milk and adulterated milk

2.2 纯牛奶和掺杂牛奶二维相关红外特性

同步二维相关谱强度变化代表了在波数 υ₁和 υ₂测 得的光谱强度同时或同步的变化,它是关于对角线对称 的(即相应光谱的相同波数坐标 v₁=v₂)。相关峰可以 出现在对角线上或对角线之外。同步相关图中对角线上 (v₁=v₂) 自相关峰的出现表明所对应的振动峰随着掺杂 浓度增大的变化, 其反映了同步图中自相关峰的峰高。 对角线两侧交叉峰的出现表明其对应在(v1, v2)两个 频率的一对基团振动峰强度变化在随尿素浓度变化过 程中是彼此相关的,如果交叉峰为正,说明两个峰所对 应的官能团吸收随牛奶中掺杂物浓度的增大变化相同, 两个官能团可能来自同一物质。

以掺杂物尿素浓度为外扰, 在 4 000~10 000 cm-1 和 800~4 000 cm⁻¹ 区间分别构建同步二维相关红外 谱。由于随着牛奶中掺杂尿素浓度的增大,其光谱信 息变化主要发生在 4200~4800 cm-1 和 1400~ 1704 cm⁻¹区间, 所以选取这两个波段来研究掺杂尿素 牛奶的二维相关光谱特性。就图 2 和图 3 分别是在两 波段各自的同步二维相关谱及其对应的自相关谱,图 4 是 4 200~4 800 cm⁻¹ 与 1 400~1 704 cm⁻¹ 区间的异 Daisuke Adachi 所编写) 进行相关运算,以平均谱作为参 考谱,得到二维红外相关图。在相关谱图中,非阴影部 分是正相关区域, 阴影部分是负相关区域。

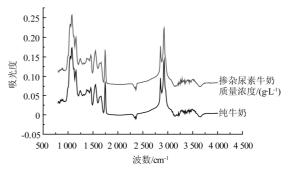
1.3.2 偏最小二乘 (PLS) 分析方法

采用 Unscrambler 分析程序中 PLS 建立数学模型。利用 交叉验证 (Cross-Validation) 的方法来确定模型的最佳主成 分数,利用测定值与模型计算值之间的建模相关系数 (R_v) , 内部交叉验证均方根误差(RMSECV),相关系数(R_n), 均方根误差(RMSEP)等指标评定模型的质量。

2 结果与分析

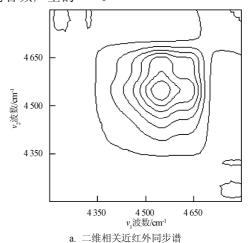
2.1 纯牛奶和掺杂尿素牛奶常规二维红外特性

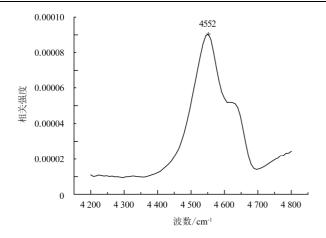
图 1 分别是纯牛奶和掺杂尿素牛奶在 4000~ 10 000 cm⁻¹ 近红外和 800~4 000 cm⁻¹ 中红外范围的吸收 谱。显然在整个光谱范围内纯牛奶样品与掺杂尿素牛奶 样品的光谱形状,谱峰位置几乎相同,看不出关于掺杂 目标物尿素任何信息,表明简单的通过光谱形状和谱峰 位置很难判别牛奶中是否掺杂尿素。



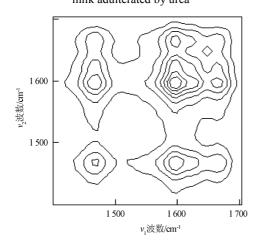
b. 中红外光谱

谱(NIR-IR)相关同步谱,可以看出很多在常规二维 谱中的重叠峰变得可以清晰的分辨出来。显然,在图 2 近红外同步相关谱图中,在对角线上出现了一个较 强的自相关峰, 其所对应的基团振动峰的位置在 4 552 cm⁻¹ 处(在常规二维谱中并未出现),表明该吸 收峰所对应的基团随着牛奶中掺杂尿素浓度的增大变 化较明显,该峰是尿素 N-H 反对称伸缩振动与 N-H 弯 曲振动合频产生的[15-17]。

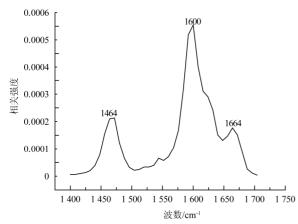




b. 自相关谱 图 2 掺杂尿素牛奶二维近红外同步谱与自相关谱 Fig.2 2D NIR synchronous map and autocorrelation spectrum of milk adulterated by urea



a. 二维相关中红外同步谱



b. 自相关谱 图 3 掺杂尿素牛奶二维中红外同步谱与自相关谱 Fig.3 2D IR synchronous map and autocorrelation spectrum of milk adulterated by urea

在同步二维相关中红外谱(图 3),在对角线上出现 3 个较强的自相关峰,它们所对应的基团振动峰的位置分别在 1 464、1 600 和 1 664 cm⁻¹ 处,这一波段的吸收峰主要来自尿素的C-N伸缩振动和酰胺III带C=O伸缩振动^[18-21]。在近红外(4 200~4 800 cm⁻¹)-中红外(1 400~1 704 cm⁻¹)异谱二维相关图中(图 4),出现 3 个较强正相关交叉峰,

其位置分别在(4552,1464)、(4552,1600)和(4552,1664)cm⁻¹,这说明随着牛奶中掺杂尿素浓度的增大,4552cm⁻¹所对应的基团吸收峰强度变化与1464、1600和1664cm⁻¹处所对应的基团吸收峰强度变化相同,这就进一步的说明,这些吸收峰都来自于牛奶中的掺杂尿素。

根据上述对掺杂尿素牛奶二维相关红外谱特性的研究,可以定性的判定牛奶中是否掺杂尿素,可以实现定性分析。

2.3 牛奶中尿素含量定量检测模型的建立

光谱范围对建立模型的性能和预测准确性有很大的影响,所以最理想建模区间应该选在测量目标物特征信息波段,且该波段不受样品中其它物质的干扰,或者说选择随着待测目标物浓度变化大的波数区间。在上述研究掺杂尿素牛奶二维相关谱特性的基础上,选择 4 200~4 800 cm⁻¹ 和 1 400~1 704 cm⁻¹ 分别为建模区间,将光谱数据作为输入变量,牛奶中掺杂的尿素浓度作为预测值,建立 PLS 模型。通过测定未知样品的光谱,应用相应的数学校正模型即可预测其成分浓度,其预测结果如表 1 所示。显然,无论从预测相关系数,还是内部交叉验证均方根误差和预测均方根误差来说,4 200~4 800 cm⁻¹ 建模分析效果优于 1 400~1 704 cm⁻¹ 建模结果。

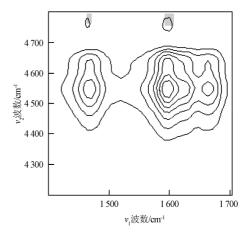


图 4 掺杂尿素牛奶二维近红外-红外同步谱图 Fig.4 2D NIR-IR synchronous map of milk adulterated by urea

表 1 不同波段 PLS 建模结果比较 Table 1 Comparisons of parameters of PLS models within

different wavelengths 校正集 验证集 成 波数范围/(cm⁻¹) 建模相关系 交叉验证均方根 相关系 均方根 分 误差/(g·L⁻¹) 数 误差/(g·L⁻¹) 数 数 0.999 0.999 0.219 2 0.266 $4200 \sim 4800$ 1 400~1 704 2 0.993 0.669 0.997 0.462

从表中可以看出: $4200\sim4800 \text{ cm}^{-1}$ 波段所建模型,其内部交叉验证均方根误差为 0.266 g/L,相关系数 R_v 为 0.999,说明所建模型的稳定性和拟合效果非常好。利用所建的模型对预测集进行预测,采用外部验证方法对所建模型实际预测效果进行评价。图 5 是采用模型对独立的预测集样品的预测结果($C_{\mathfrak{M}}$)与实测结果($C_{\mathfrak{M}}$)之

间关系的线性拟合,其拟合方程为 $C_{\mathfrak{MM}}$ =-0.052+1.009 $C_{\mathfrak{SM}}$,相关系数 R_n 为 0.999,预测均方根误差为 0.219 g/L。

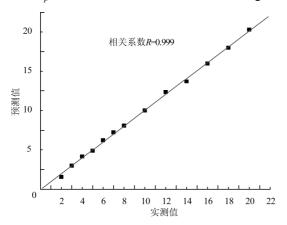


图 5 预测集样本预测值和实测值之间关系 Fig.5 Relation between true concentration and predicted concentration of urea in prediction set

3 结 论

采用二维相关红外光谱技术,可以实现牛奶中掺杂 微量的定性分析,选择随掺杂物尿素浓度变化最敏感的 4 200~4 800 cm⁻¹ 光谱区间为建模区间,进而利用 PLS 建立定量分析模型,具有较好的预测效果,预测值非常接近实测值,其相关系数都超过了 0.99,预测均方根误差为 0.219 g/L。该方法简单、快速,可为实现快速检测牛奶中掺杂物提供一种新的方法。

[参考文献]

- [1] Noda, I. Advances in two-dimensional correlation spectroscopy[J]. Vibrational Spectroscopy, 2004, 36(2): 143—165.
- [2] Liu Hongxia, Sun Suqin, Lü Guanghua, et al. Study on angelica and its different extracts by Fourier transform infrared spectroscopy and two-dimensional correlation IR spectroscopy[J]. Spectrochimica Acta Part A, 2006, 64(2): 321—326.
- [3] Czarnik-Matusewicz B, Murayama K, Tsenkova R, et al. Analysis of near-infrared spectra of complicated biological fluids by two-dimensional correlation spectroscopy: protein and fat concentration-dependent spectral changes of milk[J]. Applied Spectroscopy, 1999, 53(12): 1582—1594.
- [4] Sasic S, Ozaki Y. Wavelength—wavelength and sample—sample two-dimensional correlation analyses of short-wave near-infrared spectra of raw milk[J]. Applied Spectroscopy, 2001, 55(2): 163-172.
- [5] 唐玉莲. 近红外光谱在乳制品成分快速检测方面的应用研究[J]. 乳业科学与技术, 2009, 32(4): 190—194. Tang Yulian. Study on near infrared sepectroscopy technique for composition detection of dairy production[J]. Journal of Dairy Science and Technology, 2009, 32(4): 190—194. (in Chinese with English abstract)
- [6] 何彬. 基于红外光谱技术的牛奶掺杂判别方法的研究[D]. 天津,天津大学,2010.
 He Bin. Research on Discriminant Analysis of Milk Adulteration by Infrared Spectroscopy[D]. Tianjin University,

2010. (in Chinese with English abstract)

- [7] He Bin, Liu Rong, Yang Renjie, et al. Adulteration detection in milk using infrared spectroscopy combined with two-dimensional correlation analysis[C]// Proceedings of SPIE, 2010, 7572: 75720P1-7.
- [8] 屠振华,朱大洲,籍保平,等. 基于近红外光谱技术的蜂蜜掺假识别[J]. 农业工程学报,2011,27(11):382—387. Tu Zhenhua, Zhu Dazhou, Ji Baoping, et al. Adulteration detection of honey based on near-infrared spectroscopy[J]. Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering (Transactions of the CSAE), 2011, 27(11):382—387. (in Chinese with English abstract)
- [9] Lu Chenghui, Xing Bingren, Hao Gang, et al. Rapid detection of melamine in milk powder by near infrared spectroscopy[J]. J. Near infrared Spectroscopy, 2009, 17(2): 59-67.
- [10] 李水芳, 单杨, 朱向荣, 等. 近红外光谱结合化学计量 学方法检测蜂蜜产地[J]. 农业工程学报, 2011, 27(8): 350-354.
 - Li Shuifang, Shan Yang, Zhu Xiangrong, et al. Detection of geographical origin of honey using near-infrared spectroscopy and chemometrics[J]. Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering (Transactions of the CSAE), 2011, 27(8): 350—354. (in Chinese with English abstract)
- [11] Mauer L J, Chernyshova A A., Hiatt A, et al. Melamine detection in infant formula powder using near- and mid-infrared spectroscopy[J]. J. Agric. Food Chem, 2009, 57(10): 3974—3980.
- [12] 陶琳,武中臣,张鹏彦,等. 近红外光谱法快速鉴定干海参产地[J]. 农业工程学报,2011,27(5): 364—366.
 Tao Lin, Wu Zhongchen, Zhang Pengyan, et al. Rapid identification of dried sea cucumber products from different geographical areas by near-infrared spectroscopy[J]. Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering (Transactions of the CSAE), 2011, 27(5): 364—366. (in Chinese with English abstract)
- [13] Kasemsumaran S, Thanapase W, Kiatsoonthon A. Feasibility of near infrared spectroscopy to detect and to quantify adulterants in cow milk[J]. Analytical Sciences, 2007, 23(7): 907-910.
- [14] Sivakesava S, Irudayaraj J. Rapid determination of tetracycline in milk by FT-MIR and FT-NIR spectroscopy[J].
 J. Dairy Sci, 2002, 85(3): 487-493.
- [15] Eddy C V, Flanigan M, Arnold M A. Near-infrared spectroscopic measurement of urea in dialysate samples collected during hemodialysis treatments[J]. Applied Spectroscopy, 2003, 57(10): 1230—1235.
- [16] Olesberg J T, Arnold M A, Flanigan M J. Online measurement of urea concentration in spent dialysate during hemodialysis[J]. Clinical Chemistry, 2004, 50(1): 175–181.
- [17] Cho D S, Olesberg J T, Flanigan M J, et al. On-line near-infrared spectrometer to monitor urea removal in real time during hemodialysis[J]. Applied Spectroscopy, 2008, 62(8): 866—872.
- [18] Czarnik-Matusewicz B, Kim S B, Jung Y M. A study of urea-dependent denaturation of β-Lactoglobulin by principal

- component analysis and two-dimensional correlation spectroscopy [J]. J. Phys. Chem. B, 2009, 113(2), 559—566.
- [19] Jung Y M, Czarnik-Matusewicz B, Kim S B. Characterization of concentration-dependent infrared spectral variations of urea aqueous solutions by principal component analysis and two-dimensional correlation spectroscopy[J]. J. Phys. Chem. B, 2004, 108(34): 13008—13014.
- [20] 杨仁杰,刘蓉,徐可欣.基于中红外光谱检测牛奶中掺杂
- 尿素[J]. 光谱学与光谱分析, 2011, 31(9): 2383—2385. Yang Renjie, Liu Rong, Xu Kexin. Adulteration detection of urea in milk by mid-infrared spectroscopy[J]. Spectroscopy and Spectral Analysis, 2011, 31(9): 2383—2385. (in Chinese with English abstract)
- [21] Jung Y M. Two-dimensional correlation spectroscopy in analyzing the concentration-dependent IR spectra of urea aqueous solution[J]. Bull. Korean Chem. Soc, 2003, 24(9): 1243—1244.

Detection of urea in milk using two-dimensional correlation spectroscopy and partial least square method

Yang Renjie^{1,2}, Liu Rong^{1*}, Xu Kexin¹

(1. State Key Laboratory of Precision Measuring Technology and Instruments, Tianjin University, Tianjin 300072, China; 2. Department of Electromechanical Engineering, Tianjin Agricultural University, Tianjin 300384, China)

Abstract: For the detection and quantification of urea in milk, pure milk samples and 40 adulterated milk samples added different contents of urea were prepared. Then 2D correlation (NIR-NIR, IR-IR, NIR-IR) spectroscopy under the perturbation of adulteration concentration was calculated and the spectra in the range of 4 200-4 800 cm⁻¹ and 1 400-1 704 cm⁻¹ were selected to construct the partial least square (PLS) calibration model, respectively. The PLS calibration model showed 4 200-4 800 cm⁻¹ was the better range for calibration performance and the root mean square errors of cross validation (RMSECV) of the model was 0.266 g/L. When using this model for predicting the urea contents in prediction set, the root mean square errors of prediction (RMSEP) was 0.219 g/L and the coefficient correlation of actual values and predicted values was 0.999, which means the model has good prediction ability. The method can be used for a correct discrimination on whether the milk is adulterated and provides a new and cost-effective alternative to test the adulteration of milk.

Key words: infrared spectroscopy, urea, models, partial least square, adulerated milk