



## 摘要

本文主要研究的是土豆中还原糖含量的测定方法的应用。还原糖的测定在产品生产制造的过程中往往占据着相当大的比重。通常产品生产加工时，碳水化合物总是能够对产品的最终形态（包括各种感官评价）产生相当大的影响。于此同时，商品中含有多少的还原糖也是它是否具有营养的主要标志。

通过采用国标中的滴定方法来建立马铃薯中还原糖的测定方法并对其含量进行测定。并且对实验中产自西吉的不同品种的马铃薯进行了比较分析研究。针对在还原糖直接滴定法中各种条件对滴定终点的影响，将试验仪器改良，例如把电热丝电炉换成恒温加热磁力搅拌器，将水浴锅中加热一小时并持续手摇换成更为稳定的恒温水浴摇床中加热一小时；使加热时间尽可能一致，以达到反应液碱度的一致，减小了偶然误差。改进后的测定方法与其他方法相比较有着更为精准可靠且简单便捷，易于操作，节约成本等优点，希望可以为马铃薯的还原糖测定提供参考。

**关键词：**马铃薯；还原糖；测定方法；分析比较；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/985011302014011322>