

中二份样品测定结果示例。

四、结 论

在已经发表的用气相色谱测定动物植物油脂中脂肪酸的方法中,用新鲜甲醇钠溶液浸泡样品粉末,先使样品中的脂肪酸快速甲酯化,再用乙醚或正庚烷萃取脂肪酸甲酯的样品前处理方法是一种简便易行的方法。这个快速甲酯化法与 AOAC58—17、58—18方法相比较,省略了繁索的抽提油份过程,节省了大量有机溶剂,缩短了制样时间,提高了工作效率,没有样品的转移损失,尤其适宜微量样品的分析测定工作;与先浸泡提取油份,后甲酯化的浸泡法相比较,由18小时缩短到1小时的制样时间,提高了工效18倍。与前两种方法相比,取消了样品烘干步骤,直接由原始样品磨样,所以减少了样品烘干所造成的样品组份变化,所测得的结果更加准确而接近样品中的脂肪酸组成的实际含量,所以精度高。除此之外,解决了仪器分析速度快与制样工效低的矛盾。更能充分发挥仪器分析高效率、快速度的长处。我们也用快速甲酯化法做了向日葵、玉米花粉、夜来香花籽样品、鹿茸粉、接骨木油、鸡油和猪油等大量不同种类样品的前处理,测试结果均很好,所得数据的精度均符合AOAC的标准方法要求,与其他方法相比较均取得了一致结果。

参 考 文 献

- [1] Approved Methods of the American Association of Cereal Chemists, Published by Approved methods Committee, 58—17, 58—18
- [2] 叶长令等:气相色谱法测定油脂中脂肪酸的研究 I. 油菜籽分析试样的制备,《江苏农业科学》,1982,(3):28。
- [3] 叶长令等:气相色谱法测定油脂中脂肪酸的研究 II. 测定油菜籽脂肪酸的半粒法及快速分析,《江苏农业科学》,1982,(7):28。
- [4] 中国医学科学院卫生研究所食品卫生研究室营养组:食物中脂肪酸成份的气相色谱分析《卫生研究》,1977第六卷第四期。
- [5] Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives 1979 Part 1 Section I; Iupac Method 2, 301, 5; 2, 302。

· 新品种介绍 ·

水稻新品种“长白7号”

吉林省农科院水稻所

该品种是我所于1977年夏,以6914—11—1为母本,“合交742”为父本,通过品种间杂交后代采用系谱法育成。1986年经省品种审定委员会审定命名为“长白7号”(吉82—67)。其生育期为130天左右,需活动积温2,500—2,600℃。为中早熟品种。株高85—90厘米,属中矮秆多穗型品种,株型较紧凑。茎秆细,叶片宽度适中,叶鞘、叶缘、叶枕均为绿色。穴有效穗数17.6个,亩成穗率可达30万穗。灌浆快、子粒饱满,千粒重25.1克,腹白小,无心白,无青米,糙米率81%,米质优良、适口性好,抗稻瘟病性强,亩施纯氮15—18斤,能充分发挥品种增产潜力。产量可达1100斤。