



## 文本复制检测报告单(全文标明引文)

No: ADBD2020R\_2020051018404120200510184149101823579028

检测时间: 2020-05-10 18:41:49

检测文献: 201701120110-丁紫倩-果冻中山梨酸含量的测定

作者: 丁紫倩

检测范围: 中国学术期刊网络出版总库

中国博士学位论文全文数据库/中国优秀硕士学位论文全文数据库

中国重要会议论文全文数据库

中国重要报纸全文数据库

中国专利全文数据库

图书资源

优先出版文献库

高职高专院校联合比对库

互联网资源(包含贴吧等论坛资源)

英文数据库(涵盖期刊、博硕、会议的英文数据以及德国Springer、英国Taylor&amp;Francis 期刊数据库等)

港澳台学术文献库

互联网文档资源

源代码库

CNKI大成编客-原创作品库

个人比对库

时间范围: 1900-01-01至2020-05-10

### 检测结果

去除本人已发表文献复制比: 10.4%

跨语言检测结果: 0%

引 去除引用文献复制比: 10.4% 总 总文字复制比: 10.4%

单 单篇最大文字复制比: 3.8% (浅谈采供血机构计量器具的管理)

重复字数: [ 278 ]

总字数: [ 2678 ]

单篇最大重复字数: [ 101 ]

总段落数: [ 1 ]

前部重合字数: [ 108 ]

疑似段落最大重合字数: [ 278 ]

疑似段落数: [ 1 ]

后部重合字数: [ 170 ]

疑似段落最小重合字数: [ 278 ]

指标:  疑似剽窃观点  疑似剽窃文字表述  疑似自我剽窃  
 疑似整体剽窃  过度引用

表格: 0

公式: 没有公式

疑似文字的图片: 0

脚注与尾注: 0

(注释:  无问题部分  文字复制部分  引用部分)

#### 1. 201701120110-丁紫倩-果冻中山梨酸含量的测定

总字数: 2678

相似文献列表

去除本人已发表文献复制比: 10.4%(278) 文字复制比: 10.4%(278) 疑似剽窃观点(0)

3.8% ( 101 )

1	<u>浅谈采供血机构计量器具的管理</u> 刘志远 - 《中国输血杂志》 - 2012-09-25	是否引证：否
2	<u>80口径观鸟镜 光学系统设计</u> 王悦竹(导师：罗春华) - 《长春理工大学硕士论文》 - 2010-03-01	2.3% ( 62 ) 是否引证：否
3	<u>企业如何建立内部计量校准规范</u> 刘尚锋 - 《工业计量》 - 2003-08-15	2.2% ( 60 ) 是否引证：否
4	<u>食品添加剂中铅的氢化物原子荧光测定法</u> 苏成华 陈少芳 谢学海 - 《职业与健康》 - 2011-02-01	2.0% ( 53 ) 是否引证：否
5	<u>食品添加剂的分类及其使用</u> 于春光 程美枫 - 《职业与健康》 - 2007-02-15	1.9% ( 51 ) 是否引证：否
6	<u>大理镇镇政府人事管理系统的设计和实现</u> 李金灿(导师：薛晓东 王建树) - 《电子科技大学硕士论文》 - 2011-11-01	1.3% ( 35 ) 是否引证：否

### 原文内容

果冻中山梨酸含量的测定

专业名称：

责任领导：

班级名称：

学生姓名：

指导教师：

设计题目：

工业分析技术

分析3171班

丁紫倩

陈媛

刘芬

二零二零年四月

学生毕业设计成果

### 学生毕业设计真实性承诺书

本人郑重承诺：我所递交的毕业设计材料，是本人在指导老师的指导下独立进行完成的；除文中已经注明引用的内容外，不存在有作品（产品）剽窃和抄袭他人成果的行为。对本设计的共同完成人所做出的贡献，在对应位置已以明确方式标明。若被查出有抄袭或剽窃行为，或由此所引起的法律责任，本人愿意承担一切后果。

学生（确认签字）：丁紫倩      签字日期：2020年4月24日

### 指导教师关于学生毕业设计真实性审核承诺书

本人郑重承诺：已对该生递交的毕业设计材料中所涉及的内容进行了仔细严格的审核，其成果是本人在的指导下独立进行完成的；对他人成果的引用和共同完成人所做出的贡献在对应位置已以明确方式标明。不存在有作品（产品）剽窃和抄袭他人成果的行为。若查出该生所递交的材料有学术不端的行为，或由此所引起的法律责任，本人愿意承担一切责任。

指导教师（确认签字）：陈媛      签字日期：2020.4.25

#### 目录

一、选题依据	1
二、分析方法	1
(一) 分析标准	1
(二) 方法原理	1
三、仪器与试剂	1
(一) 仪器设备	1

(二) 试剂材料	2
四、分析过程	2
(一) 样品预处理过程	2
(二) 测定步骤	3
五、数据记录与处理	3
(一) 数据处理	3
六、结果评价	5
七、问题讨论	5
参考文献	7

## 果冻中山梨酸含量的测定

### 一、选题依据

果冻是一种西方甜食，呈半固体状，由食用明胶加水、糖、果汁制成。亦称啫喱，外观晶莹，色泽鲜艳，口感软滑。

果冻里也包含布丁一类。

果冻主要原料：卡拉胶，魔芋粉，水，白砂糖，海藻酸钠，山梨酸。

理想的食品添加剂应是有益而无害的物质，但有些食品添加剂，特别是化学合成的食品添加剂往往具有一定的毒性。随着人民生活水平的提高，人们也对食品的要求越来越高，食品添加剂可以起到提高食品质量和营养价值，改善食品感官性质，防止食品变质腐败，延长食品保质期。食用山梨酸可作为食品防腐剂，其目的是为保持食品新鲜度的。

### 二、分析方法

#### (一) 分析标准

采用紫外分光光度法，参照 1886186-2016 食品安全国家标准食品添加剂山梨酸

#### 方法原理

采用无水乙醚提取样品中的山梨酸，反复振荡提取两次，经氯化钠酸性溶液盐析，无水硫酸钠脱水，旋转蒸发仪蒸干，丙酮定容后待测。用外标法定量，取1 l待测样，-FF 石英毛细管柱内分离后进入FI 检测器验证。结果表明100 g/l浓度与峰面积有着良好的线性关系，相关系数大于0.999，山梨酸的检出限为1.0 g/g，回收率为82.4%-92.0%，相对偏差为6.1%。此方法具有检出限低，检测快速，定量准确，操作性强，适用于山梨酸的检测工作。

### 三、仪器与试剂

#### (一) 仪器设备

表1 仪器设备

名称	规格	数量	名称	规格	数量
紫外分光光度计		1台/人	容器瓶	50 l	8只/人
石英比色皿	1c	2个/人	烧杯	500 l	1个/人
移液管	10	2支/人	胶头滴管		1支/人
玻璃仪器洗涤用具及其洗涤用试剂		1套/人	果冻		10g
试纸		1张	蒸馏瓶		1个
分液漏斗		2个	玻璃棒		1根
滤纸		1张			

名称规格数量名称规格数量

紫外分光光度计1台/人容器瓶 50 l 8只/人

石英比色皿 1c 2个/人烧杯 500 l 1个/人

无水乙醚 苯甲酸标液 ( P J ) P O D + & 溶液 1 D & 溶液 ( + Y ) 盐酸溶液 1 D 2 溶液



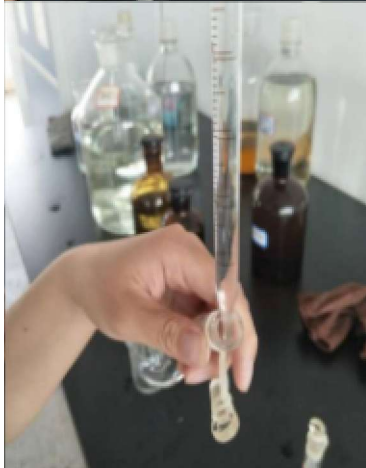
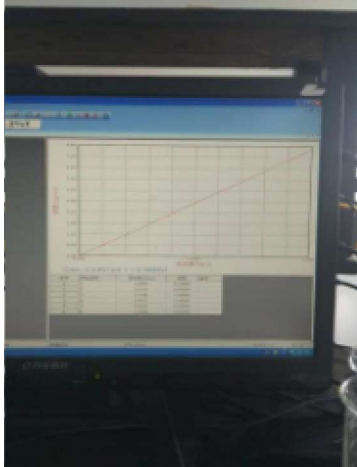
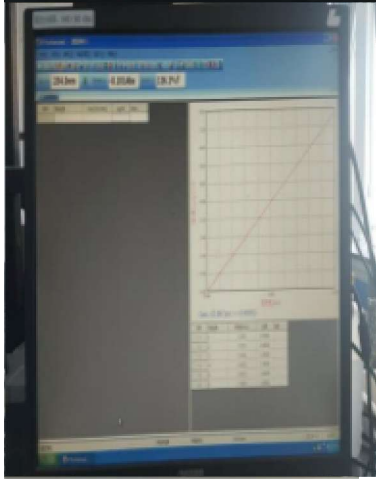
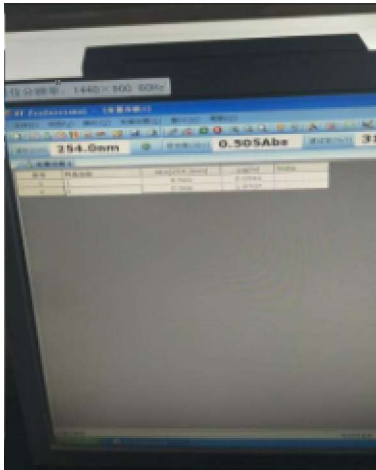


图2 将液体移到50ml容量瓶中



## 六、结果评价

1、校正后吸光度A=吸光度A 比色皿校正值A<sub>0</sub>

2、山梨酸测定含量为C<sub>1</sub>、C<sub>2</sub>

山梨酸测定平均值为C = ( C<sub>1</sub> C<sub>2</sub> ) ×10/2=20.024ng/mL

3、最终运用平均偏差和相对平均偏差来评价本次测定

## 七、问题讨论

(一) 紫外分光光度法实验中所需要注意的问题？

1、连接改台仪器的电源，确保仪器有良好的接地性能。

2、仪器开机后需要预热30分钟



- 3、注意自己所使用的比色皿是石英的还是玻璃的
- 4、比色皿放入仪器内一定一定要擦干

(二)为什么有时候产生的吸光度数值很大导致实验失败?

- 1、因为移液过程中气泡的产生会影响移液管的读数。
- 2、测的的比色皿的吸光度会出现误差

(三)该实验的实验原理

以空白为参比,在波长254nm测定每个标准溶液的吸光度,以吸光度作为纵坐标,山梨酸浓度(ug/ml)作为纵坐标曲线。

(四)为什么仪器要校正?

校准是在规定条件下,为确定测量仪器、测量系统的示值、实物量具或标准物质所代表的值与相对应的由参考标准确定的量值之间关系的一组操作。而检定是为评定计量器具校准的计量特性,确定其是否符合法定要求所进行的全部工作。

参考文献

- 1 栾崇林主编《仪器分析》北京:化学工业出版社,2015.8(2018.7)重印
- 2 李继睿,王织云,石慧等编著《工业分析技术》长沙:湖南大学出版社2016
- 3 吴菊英主编《仪器分析与实训》北京工业出版社2012
- 4 1886186 2016 食品安全国家标准食品添加剂山梨酸

致谢

经过一个多月的强训,很感谢老师的细心指导,面对专业知识在这个月里面真的学到了很多发现了很多,以前不懂的专业知识逐渐产生了一种熟悉感,毕业设计即将接近尾声,这也意味着我的大学生活就要结束了,学校时光一晃而过,回首走过的岁月,心中倍感充实,当我写完这篇毕业论文的时候,有一种如释重负的感觉,感慨良多。

首先,我要感谢带我做毕业设计给予我专业指导的老师陈媛老师和彭欢。老师平时工作繁忙,但在我们做毕业设计的每个阶段,从查阅资料到设计草案的确定和修改,中期检查,后期详细设计,山梨酸含量不会求溶液配置不确定老师们细心指导直到我们懂要怎么去完成这个实验使我们能够充满热情的投入到毕业设计中去,我还要感谢我的同学们,遇到问题都是互帮互助。

感谢老师以及同学们的帮助,才能使毕业设计顺利完成!

## 指 标

### 疑似剽窃文字表述

- 1. 理想的食品添加剂应是有益而无害的物质,但有些食品添加剂,特别是化学合成的食品添加剂往往具有一定的毒性。
- 2. 食品的要求越来越高,食品添加剂可以起到提高食品质量和营养价值,改善食品感观性质,防止食品变质腐败,延长食品保质期,
- 3. 检定是为评定计量器具校准的计量特性,确定其是否符合法定要求所进行的全部工作。
- 4. 老师陈媛老师和彭欢。老师平时工作繁忙,但在我们做毕业设计的每个阶段,从查阅资料到设计草案的确定和修改,中期检查,后期详细设计,

说明: 1.指标是由系统根据《学术论文不端行为的界定标准》自动生成的

2.红色文字表示文字复制部分 绿色文字表示引用部分 棕灰色文字表示作者本人已发表文献部分

3.本报告单仅对您所选择比对资源范围内检测结果负责

4. m l: ml n .n  :// . o. om/u/3194559873  :// . . om/C x  
:// . n .n /