

### 3.2.13. 化学物质分析方法数据库

#### 数据库介绍:

本数据库共收录 44 大类、1671 种分析项目，总共 1 万 4 千多种分析方法。包括了实验操作步骤的详细流程或者工艺，数据库内容均为中文。

#### 检索方式与示例:

用户可通过选择检索项（分析类别、分析方法、分析项目中的一种）并输入检索词来检索具体的分析方法，也可以通过下拉菜单找到某种分析方法。

3.2.13.1 普通检索 用户可通过选择检索项（分析类别、分析方法、分析项目中的一种）并输入检索词来检索具体的分析方法。如图 3.2.13.1 所示，精确检索“甲苯蒸馏”此分析方法，具体内容见图 3.2.13.3。



图 3.2.13.1 精确检索分析方法（例 1）



分析类别	分析项目	分析方法
1 动物饲料	动物饲料的湿度	甲苯蒸馏

图 3.2.13.2 精确检索分析方法结果（例 1）



图 3.2.13.3 分析方法的具体内容（例 1）

用户如不了解分析方法的全部名称，可采用模糊检索，如图 3.2.13.4 所示。检索结果列表如图 3.2.13.5。

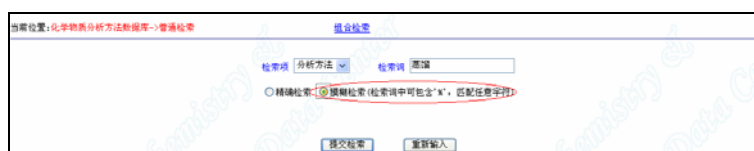


图 3.2.13.4 模糊检索分析方法（例 2）



分析类别	分析项目	分析方法
1 香料和其它调味品	香料中的水份	蒸馏法
2 酒类	酒类中的糖配合量	水蒸气蒸馏-分光光度法
3 食品中糖量测定和其它糖类	食品中的糖	蒸馏法
4 饲料和制品	饲料中的挥发性H <sub>2</sub> 定碳固	矿物油真空层-热能分析法
5 水果及水果制品	水果制品中的酸度(挥发性的)	蒸汽蒸馏法
6 动物饲料	动物饲料中的(天然)脂肪酸	汽提蒸馏法
7 动物饲料	动物饲料的湿度	甲苯蒸馏
8 农药成分	农药成分中的总磷量	硫酸蒸馏法
9 农药成分	农药成分中的总氮量	蒸馏法

图 3.2.13.5 模糊检索分析方法的的结果（例 2）

用户可通过指定分析类别来检索该类别的所有分析方法。如图 3.2.13.6，检索“谷物”分析中的所有分析方法（例 3），部分结果列表如图 3.2.13.7。



图 3.2.13.6 根据分析类别检索分析方法（例 3）

当前位置: 化学物资分析方法数据库->检索结果

分析类别	分析项目	分析方法
1 谷物	面粉中的脂肪(总量)和水分	真空炉法
2 谷物	面粉中的脂肪(总量)和水分	热空气干燥炉法
3 谷物	面粉的灰分	直接法
4 谷物	面粉的灰分	乙酸法
5 谷物	面粉中的铁	分光光度法
6 谷物	面粉中的钙	滴定法
7 谷物	面粉中的脂肪	酸水解法
8 谷物	面粉中的磷	电位分析法
9 谷物	面粉中(还原性和非还原性)糖	滴定法
10 谷物	面粉中的(还原性)蛋白质	滴定法

图 3.2.13.7 根据分析类别检索分析方法的部分结果(例 3)

分析类别也可以采用模糊检索,例如输入“香料”模糊检索(例 4),则香料和其他调味品这一类的分析方法均可检出,部分结果列表如图 3.2.13.9。

当前位置: 化学物资分析方法数据库->模糊检索

模糊检索

检索项: 分析类别 检索词: 香料

精确检索  模糊检索(检索词中可包含“\*”,匹配任意字符)

提交检索 重新输入

图 3.2.13.8 根据分析类别模糊检索分析方法(例 4)

当前位置: 化学物资分析方法数据库->检索结果

分析类别	分析项目	分析方法
1 香料和其它调味品	香料中的色素(可提取的)	分光光度法
2 香料和其它调味品	香料中的水分	称量法
3 香料和其它调味品	香料中的灰分	重量法
4 香料和其它调味品	香料中的二甲苯提取物	重量法
5 香料和其它调味品	香料中的乙醇提取物	重量法
6 香料和其它调味品	香料中的丙酮提取物	直接溶解法
7 香料和其它调味品	丁香和肉桂中的丹宁	滴定法
8 香料和其它调味品	芥末籽中的挥发油	气相色谱法
9 香料和其它调味品	芥末籽中的挥发油	滴定法
10 香料和其它调味品	胡椒粉中的胡椒粉	分光光度法

图 3.2.13.9 根据分析类别模糊检索分析方法的结果(例 4)

用户可通过指定分析项目来检索该项目的分析方法。通常,分析项目是具体某个分析类别下的某待检物质的物理指标,例如香料中的色素、谷物中的灰份。

但用户也可以指定待检物质,比较不同类别的分析方法的差异,如图 3.2.13.10,检索所有分析“色素”这个项目的分析方法(例 5),部分结果列表如图 3.2.13.11。

当前位置: 化学物资分析方法数据库->模糊检索

模糊检索

检索项: 分析项目 检索词: 色素

精确检索  模糊检索(检索词中可包含“\*”,匹配任意字符)

提交检索 重新输入

图 3.2.13.10 根据分析项目模糊检索分析方法 1(例 5)

当前位置: 化学物资分析方法数据库->检索结果

分析类别	分析项目	分析方法
1 香料和其它调味品	香料中的色素(可提取的)	分光光度法
2 酒类	酒类中的色素(天然的和人工合成的有机水溶性色素)	分光光度法(430nm)
3 谷物	面粉中的色素	分光光度法

图 3.2.13.11 根据分析项目模糊检索分析方法的结果(例 5)

3.2.13.2 分类浏览 用户可通过依次选择分析类别、分析方法、分析项目来查看具体的分析方法。如图 3.2.13.12 所示,先选择分析类别“可可豆及其制品”,然后选择分析项目“可可制品的灰分”,选择完毕,点提交检索(例 6),即可查看分析方法的具体内容见图 3.2.13.13。

当前位置: 物资分析方法数据库->检索条件输入

请选择分析类别: 可可豆及其制品

请选择分析项目: 可可制品

请选择分析方法: 可可制品的灰分

提交检索

图 3.2.13.12 分类浏览分析方法(例 6)

当前位置: 化学物资分析方法数据库->具体内容	返回
<b>可可豆及其制品</b>	
<b>可可制品的灰分</b>	
<b>测定</b>	
准确称量5-10g制备的样品2-5g, 置于25-50ml的称, 将其或置于坩埚中, 加热到600℃, 用表面皿盖在干燥器内冷却, 称量。灰化有两种方法:	
.1 在带有排气孔但不完全关闭的通风柜内, 徐徐加热使炉温升至600℃:	
.2 在红外灯下加热, 至不再冒烟, 然后转移到600℃加热炉中加热2h, 用乙醇润湿冷却的灰分, 在红外灯下或在蒸汽浴上干燥, 每隔1h测定, 直至重量变化小于1mg为止, 或连续, 盖	
上表面皿, 放在干燥器中待室温立即称量, 即得灰分。	
<b>可溶性灰和不可溶性灰分</b>	

图 3.2.13.13 分类查看分析方法的具体内容 (例 6)