HG-24 全自动均质器在惠州出入境检测中心样品制备中的应用

惠州出入境检疫检验局理化实验室,承载了大量分析检测任务,其中样品数量最多的是肉类、鱼类、虾类样品检测。之前实验室尝试过震荡、摇床、超声等多种均质方法,但这些方法存在萃取效率低、时间过长、样品起泡等等不足。

在购置 HG-24 全自动均质器后,实验人员使用 HG-24 全自动均质器对各种样品进行多次均质效果对比,验证了全自动均质器是做肉类、鱼类、虾类样品均质的最佳方法。具体均质条件如下:样品 5 克,加提取液 12.5ml,回收空白液 12.5ml,均质转速12000RPM,时间 1 分 50 秒,回收转速 3000RPM,回收时间 30 秒,使用 50ml 离心管,15mm 刀头,一排放置 4 个样品,整个样品架可放置 32 个样品,水槽清洗 40 秒,有机溶剂清洗 10 秒,超声波清洗 10 秒。一次均质 4 个样品,自动清洗刀头,依次进行。

在启用 HG-24 全自动均质器后,惠州出入境检疫检验局理化实验室实验人员在做肉类、鱼类、虾类样品检测时,解决了之前样品均质过程中存在的各种不足,现在HG-24 全自动均质器是他们实验室里使用频率最高的前处理仪器之一。