

中华人民共和国国家标准

GB/T 30359—XXXX

蜂花粉

Bee pollen

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

前 言

本标准于2013年12月31日首次发布,现进行修订。

本标准与 GB/T30359-2013《蜂花粉》相比主要修订如下:

- ——删除表 2 蜂花粉的等级和理化指标 中的过氧化值指标;
- ——修订 6.3.1、6.3.2**;**

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国蜂产品标准化工作组(TCSWG 2)归口。

本标准修订起草单位:杭州澳医保灵药业有限公司、国家轻工业食品质量监督检测杭州站、中国计量大学。

本标准主要修订人: 虞英民 徐承智 陈青俊 李红亮 李福高 胡晓岚 本标准所代替的历次版本发布情况为:

——GB/T 30359-2013

蜂花粉

1 范围

本标准规定了蜂花粉的定义、要求、等级、试验方法、包装、标志、储存、运输要求。

本标准适用于工蜂采集形成的团粒(颗粒)状蜂花粉或碎蜂花粉,不适用于破壁蜂花粉及以蜂花 粉为原料加工成的产品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB /T191 包装储运图标标志

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3. 1

花粉 pollen

雄配子体 gametophyte

由一个营养细胞和一个至二个生殖细胞组成的显花植物的雄性种质。

3. 2

花粉壁 pollen wall

由纤维素和孢粉素构成的花粉(3.1)外壳。

3. 3

蜂花粉 Bee pollen

工蜂采集花粉 (3.1), 用唾液和花蜜混合后形成的物质。

3. 4

单一品种蜂花粉 monofloral bee pollen

GB/T 30359—XXXX

工蜂采集一种植物的花粉(3.1)形成的蜂花粉(3.3)。

3.5

杂花粉 multifloral bee pollen

工蜂采集二种以上植物的花粉(3.1)形成的蜂花粉(3.3),或二种以上单一品种蜂花粉的混合物。

3. 6

破壁蜂花粉 bee pollen of breaking wall

经加工,花粉(3.1)壁被打破的蜂花粉(3.3)。

3. 7

碎蜂花粉 bee pollen debris

蜂花粉团粒(3.3)破碎后形成的蜂花粉粉末。

3.8

工蜂 Worker

在蜂群内担当采集、守卫、清理、哺育等内外勤工作的生殖器官发育不完全的雌性蜜蜂。

4 技术要求

4.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 蜂花粉的感官要求

项目	要求			
	团粒(颗粒)状蜂花粉	碎蜂花粉		
色泽	呈各种蜂花粉各自固有的色泽,单一品种蜂花粉色泽见附录 A			
状态	不规则的扁圆形团粒(颗粒),无明显的砂粒、细土,无正常视力可见外来杂质,无虫蛀、无霉变	能全部通过 20 目筛的粉末, 无明显的砂粒、细土, 无正常视力可见外来杂质, 无虫蛀、无霉变		
气味	具有该品种蜂花粉特有的清香气,无异味			
滋味	具有该品种蜂花粉特有的滋味,无异味			

4.2 理化要求

产品等级和理化要求符合表2要求。

项目	指标			
	一等品	二等品		
水分/g/100g ≤	8	10		
碎蜂花粉率/g/100g ≤	3	5		
单一品种蜂花粉的花粉率要求/g/100g ≥	90	85		
蛋白质/(g/100g) >	15			
脂肪/ (g/100g)	1.5-10.0			
总糖(以还原糖计)/ (g/100g)	15-50			
黄酮类化合物(以无水芦丁计)/ (mg/100g) ≥	400			
灰分/(g/100g) <	5			
酸度(以 pH 值表示) ≥	4. 4			
注1: 如果是碎蜂花粉,则碎蜂花粉率不作要求。				

表 2 蜂花粉的等级和理化指标

4.3单一品种蜂花粉定性鉴别

单一品种蜂花粉定性鉴别应符合附录 A 的要求。

4.4 安全卫生要求

应符合国家相关法律、法规、规章、标准规定。

5 试验方法

5.1 感官指标检验

5.1.1 色泽、状态:将样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下用肉眼观察。

5.1.2 气味: 鼻嗅。

5.1.3 滋味: 口尝。

5.2 理化指标检验

5. 2. 1 水分测定

按 GB 5009.3 规定的第二法执行。

5. 2. 2 碎蜂花粉率测定

用天平称取试样约50g,精确到0.1g,用20目筛筛出碎粒及碎粉末并称重。按式(1)计算。

5. 2. 3 蛋白质测定

按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.2.4 黄酮类化合物的测定

按附录B的规定的方法执行。

5. 2. 5 灰分测定

按 GB 5009.4 规定的方法执行。

5.2.6脂肪测定

按 GB 5009.6 规定的第二法执行。

5. 2. 7 总糖测定

样品按 GB 5009.8 中的盐酸水解处理后,再按 GB 5009.7 规定的第一法执行。

5.2.8单一品种蜂花粉的花粉率测定

5.2.8.1 第一法(仲裁法)

按附录 A 中的 A. 2 处理样品,以 100 倍或 400 倍光学显微镜下镜检,如发现涂片中花粉细胞重叠,则重新涂片,每视野中花粉细胞总数在 30-100 范围为宜,调节显微镜的光线和焦距,使花粉细胞清晰,选取 5 个视野区域并对视野内的所有的花粉细胞进行计数,5 个视野中某一品种的花粉数的总数与 5 个视野中所有的花粉数的总数之比即为单一品种的蜂花粉的花粉率。平行试验应重新涂片检测,两次平行试验的相对误差应不大于 10%。

5. 2. 8. 2 第二法

称取试样约 1g~3g, 拣出其中该品种蜂花粉团粒, 分别称量, 按式 (2) 计算。

5.2.9 酸度的测定

取花粉 20g,加入 5 倍量的纯化水,75 $^{\circ}$ $^{\circ}$ 水浴提取 1.5h 待冷却,滤过,离心 20min,取上清液,然后按仪器操作说明书进行测量,并记录其 pH 值,精确至 0.02,pH 值的结果以两次测量的平均值表示。

5.3单一品种蜂花粉的定性鉴别

按附录 A。

6 包装、标志、贮存、运输

6.1包装

用于食用的蜂花粉包装材料应符合食品安全要求,包装容器牢固、严密、整洁、无破损、无泄漏。

6.2 标志

6.2.1 包装物或者标识上应当按照规定标明产品的品名、净含量、产地、生产者(加工者或包装者)或经营单位、生产日期、保质期、产品质量等级、单一品种需注明粉源植物等内容。

6.2.2 预包装食品标签应符合 GB7718 的要求,运输包装应符合 GB/T191 的规定。

6.3 贮存

- 6.3.1 必要时或根据贸易双方协议用真空充氮包装,在常温下保存; 其他包装长期贮存时应在-5℃以下保存。
- 6.3.2 短期临时存放,应置于阴凉干燥处。
- 6.3.3 不同产地、花种、等级或不同季节采集的产品应分别贮存。
- 6.3.4 贮存场所应清洁卫生,防高温、防风雨、远离污染源。
- 6.3.5 不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易挥发的物品同场所贮存。

6.4运输

- 6.4.1运输工具应清洁卫生。运输过程中,要避免高温,防风沙、放曝晒、防雨淋、防湿。
- 6.4.2 轻装轻卸,不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品同装混运。

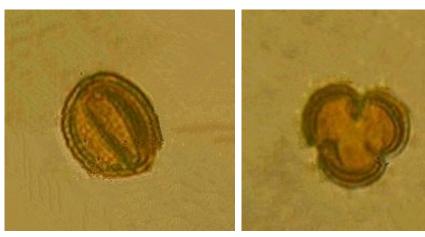
附 录 A (规范性附录) 单一品种蜂花粉的定性鉴别和显微镜检验方法

A.1 单一品种蜂花粉色泽和细胞形态

A.1.1 油菜 (Brassica campestris L.) 花粉

油菜花粉为黄色

细胞呈近似长球形,按形态特征分为白菜型、甘蓝型、芥菜型。极面观为三列片状,三道萌发沟明显;赤道面观为圆形或椭圆形。电子显微镜下观察外壁具网状雕纹。白菜型长径为32μm~39μm,甘蓝型和芥菜型长径为40μm~46μm。见图A.1。

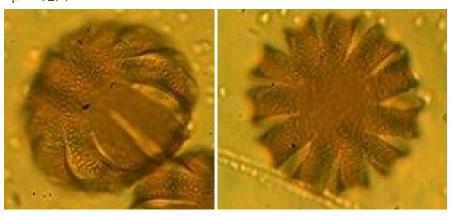


a)油菜花粉赤道面观形态 (×400) b)油菜花粉极面观形态 (×400) 图A.1油菜花粉细胞显微镜下的形态

A.1.2 芝麻(Sesamum orientale L.) 花粉

芝麻花粉为白色或咖啡色。

细胞呈扁球形(似扁南瓜),少数为球形。赤道面观为阔椭圆形,极面观为12裂圆形。表面有瘤状雕纹,从正面观察为负网状,35. $3\mu m \times 40.1 \mu m$ 。具有 $10 \sim 13$ 道萌发沟,间隙较宽。极面直径约 $65\mu m$,赤道面直径约 $45\mu m$ 。见图A.2。



a) 芝麻花粉赤道面观形态 (×100) b) 芝麻花粉极面观形态 (×100)

图A. 2 芝麻花粉细胞显微镜下的形态

A. 1.3 荞麦(Fagopyrum esculentum Moench.) 花粉

荞麦花粉为暗黄色。

花粉细胞呈长球形,表面有细网状雕纹,赤道面观为椭圆形,极面观为3裂圆形。极面观察可见三道明显萌发沟。极面直径约44μm。赤道面直径经约31μm。见图A.3。

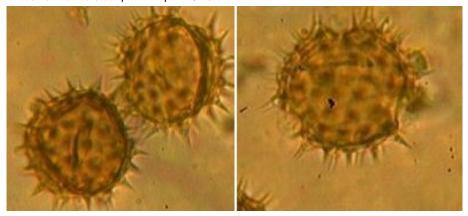


a) 荞麦花粉赤道面观形态 (×100)b) 荞麦花粉极面观形态 (×100) 图 A.3 荞麦花粉细胞显微镜下的形态

A.1.4 向日葵(Helianthus annuus L.)花粉

向日葵花粉为桔黄色。

花粉细胞呈圆球形,赤道面观为椭圆形,极面观为3裂圆形,直径约为35 μ m。外壁有尖刺,刺长 3μ m~ 5μ m。表面有3孔沟,间隔 5μ m~ 10μ m。见图A. 4。

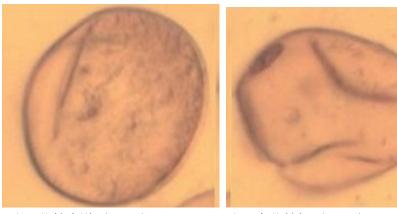


a) 向日葵花粉赤道面观形态(×100) b) 向日葵花粉极面观形态(×100) 图A. 4 向日葵花粉细胞显微镜下的形态

A.1.5 玉米(Zea mays L.)花粉

玉米花粉为淡黄色。

花粉细胞呈近似球形,直径约80μm。外壁光滑,有一个圆的萌发孔。见图 A.5。

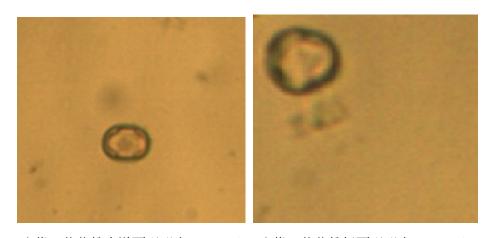


a) 玉花粉赤道面观形态 (×100) b) 玉米花粉极面观形态 (×100) 图A. 5 玉米花粉细胞显微镜下的形态

A.1.6 紫云英(Astragalus sinicus L.)花粉

紫云英花粉为桔红色。

花粉细胞呈长球形,赤道面观长椭圆形,极面观为钝三角形或三裂片状。极面直径约30μm,赤道面直径约15μm。表面具细网状雕纹,有三孔沟。见图A.6。



a)紫云英花粉赤道面观形态(×100) b)紫云英花粉极面观形态(×100) 图A.6 紫云英花粉细胞显微镜下的形态

A.1.7 蚕豆(Vicia faba L.) 花粉

蚕豆花粉为黑绿色。

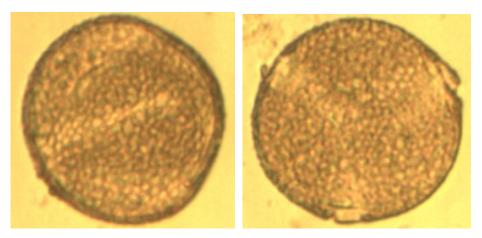
花粉细胞呈长球形,赤道面观为椭圆形,极面观为钝三角形,大小约为30μm×50μm。表面具细颗粒雕纹,有三条萌发沟。见图A.7。



a) 蚕豆花粉赤道面观形态(×100) b) 蚕豆花粉极面观形态(×100) 图A. 7 蚕豆花粉细胞显微镜下的形态

A.1.8 西瓜(Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai) 花粉 西瓜花粉为紫黄色。

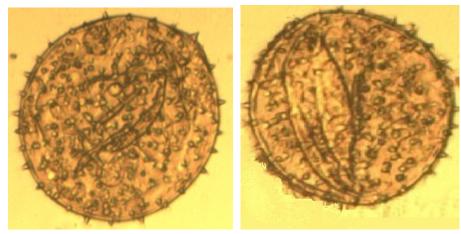
花粉细胞呈近似球形,约55 μ m×60 μ m。外壁表面具有较大的网状雕纹,有3孔沟。极面观为三裂片状。见图A. 8。



a) 西瓜花粉赤道面观形态 (×100) b) 西瓜花粉极面观形态 (×100) 图A. 8 西瓜花粉细胞显微镜下的形态

A.1.9 南瓜(Cucurbita moschata (Duchesne ex Lam.) Duchesne ex Poir.)花粉 南瓜花粉为深黄色。

花粉细胞呈圆球形,直径150μm。表面有尖刺,刺长约5μm~10μm。见图A.9。



a) 南瓜花粉赤道面观形态 (×100) b) 南瓜花粉极面观形态 (×100) 图A. 9 南瓜花粉细胞显微镜下的形态

A.1.10 柑桔(Citrus reticulata Blanco) 花粉 柑桔花粉为黄色。

花粉细胞呈近似球形,赤道面观为椭圆形或近似矩形。极面观为 $4\sim5$ 裂圆形。具 $4\sim5$ 孔沟,表面具网状雕纹。近似球形的直径约 30μ m。椭圆形的赤道直径为 28μ m,极面直径为 32μ m。见图A. 10。



a) 柑桔花粉赤道面观形态 (×100) b) 柑桔花粉极面观形态 (×100) 图A. 10 柑桔花粉细胞显微镜下的形态

A. 1. 11 党参 (Codonops is pilosula (Franch.) Nannf.) 花粉 党参花粉为黄色。

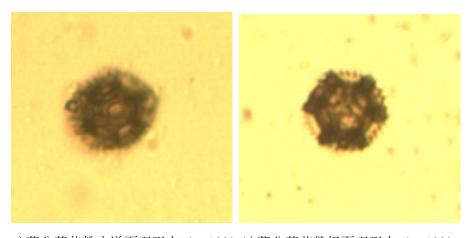
花粉细胞呈近似球形,赤道面观近扁圆形,极面观为6裂圆形,表面有颗粒状雕纹,有6 \sim 7道细条状萌发沟。大小约35 μ m \times 40 μ m。见图A. 11。



a) 党参花粉赤道面观形态(×100) b) 党参花粉极面观形态(×100) 图A. 11 党参花粉细胞显微镜下的形态

A. 1. 12 蒲公英 (Taraxacum mongolicum Hand. -Mazz.) 花粉 蒲公英花粉为黄色。

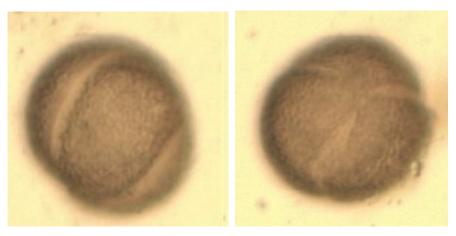
花粉细胞呈近似球形,直径约28.3μm。表面有明显刺网状雕纹,有三孔沟。见图A.12。



a) 蒲公英花粉赤道面观形态 (×100) b) 蒲公英花粉极面观形态 (×100) 图A. 12 蒲公英花粉细胞显微镜下的形态

A.1.13 荷花 (Ne lumbo nucifera Gaertn.) 花粉 荷花花粉为黄色。

花粉细胞呈近似球形。赤道面观椭圆形,极面观为三裂圆形,直径约65 μ m~68 μ m。具三沟,沟宽。壁厚4. 4 μ m~5. 2 μ m。表面有颗粒状纹。见图A. 13。



a) 荷花花粉赤道面观形态(×100) b) 荷花花粉极面观形态(×100) 图A. 13 荷花花粉细胞显微镜下的形态

A.1.14 茶花(Camellia Japonica L.)花粉

茶花花粉为黄色。

花粉细胞呈近似球形。赤道面观椭圆形,极面观为钝三角形或3裂圆形,直径34μm~52μm。有三孔 沟,内孔大,横长。表面有细网状纹。见图A. 14。

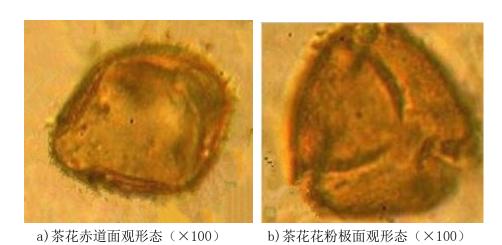
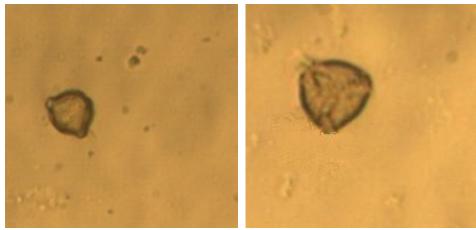


图 A. 14 茶花花粉细胞显微镜下的形态

A.1.15 玫瑰 (Rosa rugosa Thunb.) 花粉

玫瑰花粉为黄色。

花粉细胞呈近似球形。赤道面观椭圆形,极面观为三裂圆形,直径约17μm~22μm。具三沟。表面有细网状或脑状雕纹。见图A. 15。

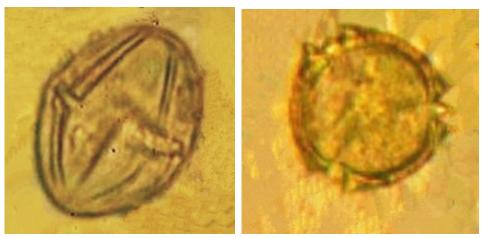


a) 玫瑰花粉赤道面观形态(×100) b) 玫瑰花粉极面观形态(×100) 图A. 15 玫瑰花粉细胞显微镜下的形态

A. 1. 16 五味子 (Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.) 花粉

五味子花粉为黄色。

花粉细胞呈近似球形。赤道面观椭圆形,极面观为近球形,极面观6裂圆形,花粉大小约25μm×23μm。 见图A.16。



a) 五味子花粉赤道面观形态(×100) b) 五味子花粉极面观形态(×100) 图A. 16 五味子花粉细胞显微镜下的形态

A.2 蜂花粉品种的鉴别—显微镜镜析法

A. 2.1 仪器

光学显微镜: 10×10倍、10×40倍。

A. 2. 2 步骤

取蜂花粉10~15粒置于刻度指形管中,加入硫酸和冰乙酸的混合液 (1:9),浸没花粉粒。用玻璃棒捣碎花粉后,加热至沸,保持5 min。冷却后加蒸馏水转移至离心管中离心,离心后弃去上清液,再加蒸馏水摇匀离心,共离心3次。沉淀物加甘油数滴搅匀。用玻璃棒蘸取1滴涂在载玻片上,盖上盖玻片,在显微镜下检视。按本附录A.1的图谱对照鉴别。

附 录 B (规范性附录)

花粉中黄酮类化合物的分析测定方法

B. 1 试剂

除非另有说明,分析中至少使用分析纯试剂和蒸馏水或去离子水。

- B. 1.1 无水乙醇
- B. 1.2 70% (V/V) 乙醇: 纯化水 30ml 加无水乙醇 70ml, 即得。
- B. 1. 3 5%亚硝酸钠溶液: 称取 5. 0g 亚硝酸钠, 用纯化水定容至 100ml。
- B. 1. 4 10%硝酸铝溶液: 称取 17. 6g 硝酸铝, 用纯化水定容至 100ml。
- B. 1.5 氢氧化钠试液: 称取 4.3g 氢氧化钠,用纯化水定容至 100ml。
- B. 1. 6 芦丁标准溶液
- B. 1. 6. 1 芦丁对照品贮备液:精密称取芦丁对照品 50mg,置 50ml 量瓶中,加 70%乙醇(B. 1. 2)适量,振摇使溶解,并稀释至刻度。

B. 2 仪器设备

B. 2.1 紫外可见分光光度计

B. 3 试样的制备

取花粉样品磨碎粉末 $1.0g\sim3.0g$,精密称定(精确至 0.0001~g),加 70%乙醇 40m1,加热回流 2小时,冷却,滤过,置 50m1 量瓶中,以 70%乙醇洗涤残渣,洗液并入量瓶中,用 70%乙醇定容至刻度,摇匀。精密吸取 2m1 置 10~m1 量瓶中,用 70%乙醇稀释至刻度,摇匀。

B. 4 分析步骤

B. 4.1 标准曲线的制备

精密量取对照品使用溶液(B. 1. 6. 2)0、1、2、3、4、5、6m1,分别置 25m1 量瓶中,各加水至 6. 0ml,加 5%亚硝酸钠溶液和 10%硝酸铝溶液各 1ml,摇匀,放置 6 分钟,加氢氧化钠试液 10ml,加水至刻度,摇匀,放置 15 分钟。照分光光度法测定,在 510nm 波长处测定吸光度,以吸收度为纵坐标,浓度为横坐标,绘制标准曲线。

B. 4. 2 样品的测定

精密吸取 B. 3 项下制备好的样品溶液 2ml,置 25 ml 量瓶中,加水至 6.0ml,加 5%亚硝酸钠溶液和 10%硝酸铝溶液各 1ml,摇匀,放置 6 分钟,加氢氧化钠试液 10ml,加水至刻度,摇匀,放置 15 分钟。照分光光度法测定,在 510nm 波长处测定吸光度,将吸光值带入回归方程,计算,即得。

B.5 计算

B. 5.1 黄酮含量按下式(B.1)计算

$$X = \frac{m}{w \times d \times 1000} \times 100\% \tag{B.1}$$

式中:

X一黄酮含量,%;

m—由标准曲线上计算得到的样品比色液中芦丁质量,单位为毫克 (mg);

w一样品的质量,单位为克(g);

d-稀释比例

B. 5. 2 计算结果用百分数表示,精确或保留到小数点后 2 位。

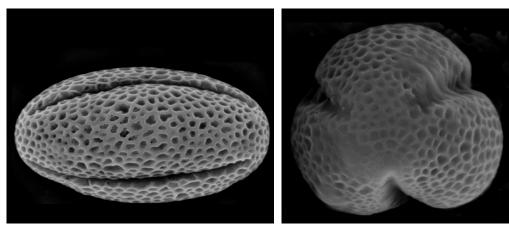
B.6 允许差

同一操作者两次平行测定结果允许的相对误差应不大于3%。

附 录 C (资料性附录) 电子显微镜下蜂花粉的形态特征

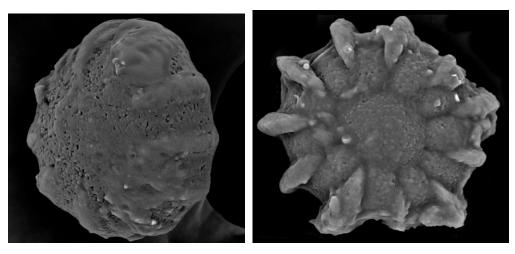
C. 1 电子显微镜下蜂花粉的形态特征

C.1.1 油菜花粉细胞电镜下的形态



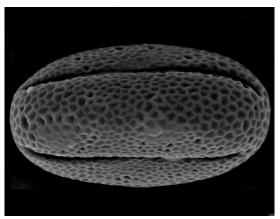
a) 油菜花粉赤道面观形态 ($\times 4000$) b) 油菜花粉极面观形态 ($\times 6000$) 图C. 1 油菜花粉细胞电镜图

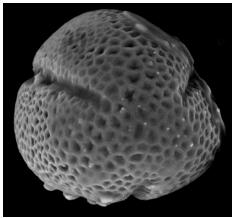
C.1.2 芝麻花粉细胞电镜下的形态



a) 芝麻花粉赤道面观形态 (×2000) b) 芝麻花粉极面观形态 (×2500) 图C. 2 芝麻花粉细胞电镜下的形态

C.1.3 荞麦花粉细胞电镜下的形态

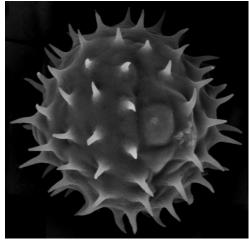


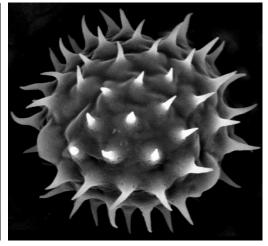


a) 荞麦花粉赤道面观形态 (×2500) b) 荞麦花粉极面观形态 (×3000)

图C. 3 荞麦花粉细胞电镜下的形态

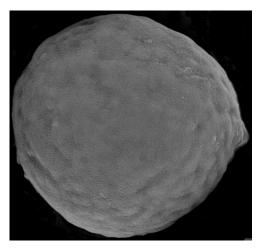
C.1.4 向日葵花粉细胞电镜下的形态

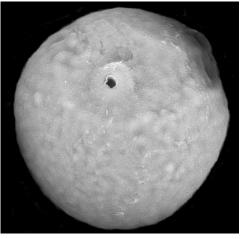




a) 向日葵花粉赤道面观形态(×3000) b) 向日葵花粉极面观形态(×3000) 图 C.4 向日葵花粉细胞电镜下的形态

C.1.5 玉米花粉细胞电镜下的形态

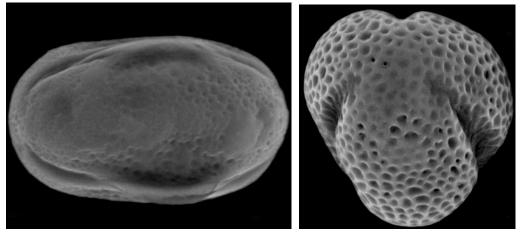




GB/T 30359—XXXX

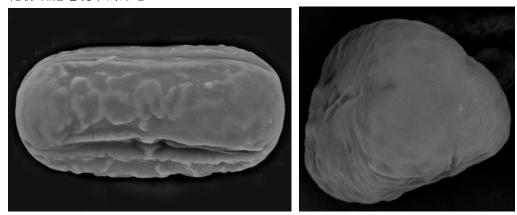
a) 玉米花粉粒形态(×2000) b) 玉米花粉外壁雕纹与萌发孔形态(×2000) 图C. 5 玉米花粉细胞电镜下的形态

C.1.6 紫云英花粉细胞电镜下的形态



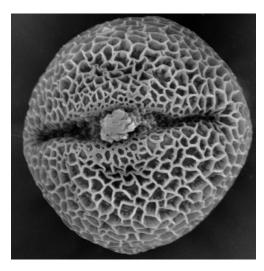
a)紫云英花粉赤道面观(视2孔沟)形态(×7000) b)紫云英花粉极面观形态(×6000) 图C. 6 紫云英花粉细胞电镜下的形态

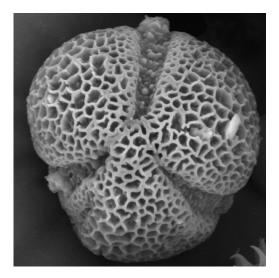
C.1.7 蚕豆花粉细胞电镜下的形态



a) 蚕豆花粉赤道面观(视2孔沟)形态(×3000) b) 蚕豆花粉极面观形态(×4000) 图C. 7 蚕豆花粉细胞电镜下的形态

C.1.8 西瓜花粉细胞电镜下的形态

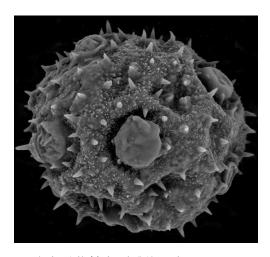


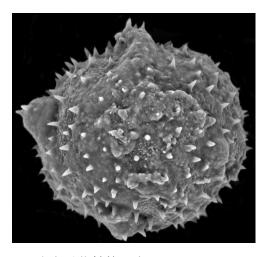


a) 西瓜花粉赤道面观形态 (×3000) b) 西瓜花粉极面观形态 (×3000)

图C.8 西瓜花粉细胞电镜下的形态

C.1.9 南瓜花粉细胞电镜下的形态

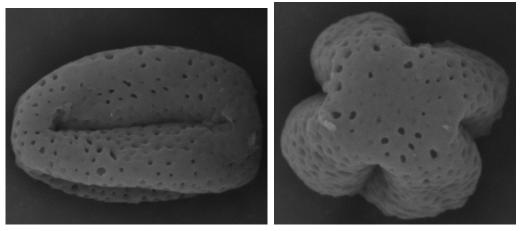




a) 南瓜花粉表面雕纹形态 (×1000) b) 南瓜花粉粒形态 (×1000)

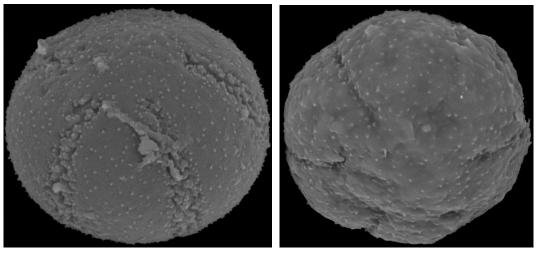
图C.9 南瓜花粉细胞电镜下的形态

C.1.10 柑桔花粉细胞电镜下的形态



a) 柑桔花粉赤道面观形态(视2孔沟(×7000)b) 柑桔花粉极面观形态(×7000) 图C. 10 柑桔花粉细胞电镜下的形态

C.1.11 党参花粉细胞电镜下的形态

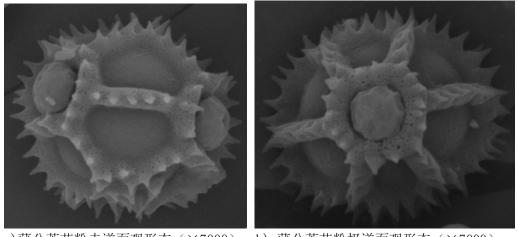


a) 党参花粉赤道面观形态(×4000)

b) 党参花粉极面观形态(×4000)

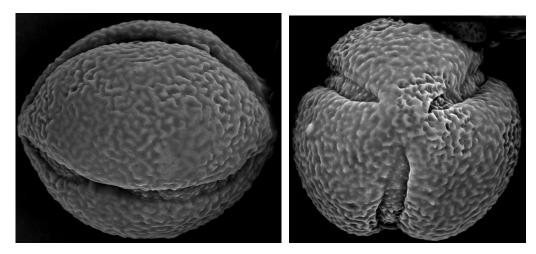
图C.11 党参花粉细胞电镜下的形态

C. 1. 12 蒲公英花粉细胞电镜下的形态



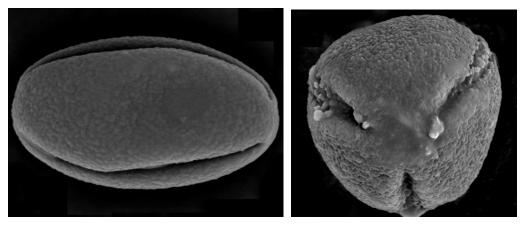
a) 蒲公英花粉赤道面观形态(×7000) b) 蒲公英花粉极道面观形态(×7000) 图C. 12 蒲公英花粉细胞电镜下的形态

C.1.13 荷花花粉细胞电镜下的形态



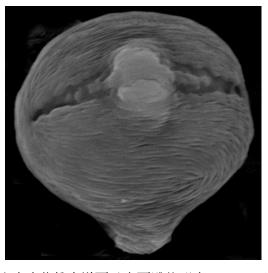
a) 荷花花粉赤道面观形态 (×2000) b) 荷花花粉远极面观形态 (×2500) 图C.13 荷花花粉细胞电镜下的形态

C.1.14 茶花花粉细胞电镜下的形态



a) 茶花花粉赤道面观形态 (×3000) b) 茶花花粉极面观形态 (×4000) 图C. 14 茶花花粉细胞电镜下的形态

图C.1.15 玫瑰花粉细胞电镜下的形态





a) 玫瑰花粉赤道面及表面雕纹形态(×8000) b) 玫瑰花粉极面观形态(×7000) 图C. 15 玫瑰花粉细胞电镜下的形态

注: 电子显微镜照片由浙江大学电镜室制作

C.2 蜂花粉品种的鉴别一电子显微镜镜析法

C. 2.1 仪器

扫描电镜: TM-1000型(日本日立公司), 放大倍数: 20~10000倍; 离子溅射仪: IB-5型(日本日立公司)。

C. 2. 2 步骤

C. 2. 2. 1 样品称取和净化: 用四分法均匀选取花粉样品,在万分之一电子天平上称取 0. 1 克放入 2ml 指型管中,加入纯净水 (25℃) 1. 5ml,置于超声波清洗器中超声 10 分钟,静止 3 分钟后弃去上层清洗液,重复二次。同法再用丙酮(分析纯)和无水乙醇(分析纯)进行漂洗,然后将样品平摊在中性滤纸上自然风干。

C. 2. 2. 2 样品贴台和镀膜:在粘有双面碳导电胶带的扫描电镜样品台上,用取样杆将样品均匀撒落在样品台上并轻轻展开,放入离子溅射仪(IB-5型,日本日立公司)中,在真空度优于 0. 1Torr,电源开关在 HV,电压旋钮为 5,电流表读数在 4~6mA 时,进行溅射 5分钟,取出后待电镜观察。

C. 2. 2. 3 扫描电镜观察:将待观察的样品台放入扫描电镜(TM-1000型,日本日立公司)内、在放大倍数: $20\sim10000$ 倍、加速电压: 15 kV、室内温度: 15 C ~ 25 C、相对湿度: ≤ 70 %、电源: 110 VA、频率 50/60 Hz 的条件下,调到最佳的清晰度、亮度、对比度和放大倍数,进行图像扫描拍摄。

22