

ICS 67.060  
X 11

# LS

## 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6105—2012

LS/T 6105—2012

### 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定 自动滴定分析法

Inspection of grain and oils—Determination of fat acidity value of cereal and products—Method of automatic titration analyzer

中华人民共和国粮食  
行业标准  
粮油检验 谷物及制品脂肪酸值的测定  
自动滴定分析法  
LS/T 6105—2012

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

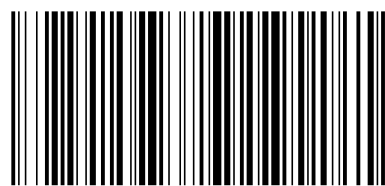
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字  
2015年3月第一版 2015年3月第一次印刷

\*

书号: 155066·2-24183 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



LS/T 6105-2012

2012-10-25 发布

2012-12-01 实施

国家粮食局 发布

## 5 仪器和用具

- 5.1 自动滴定分析仪(以下简称滴定仪):应符合 LS/T 3706 的要求。
- 5.2 具塞磨口锥形瓶:250 mL。
- 5.3 移液管:50.0 mL,25.0 mL。
- 5.4 振荡器:往返式,振荡频率为 100 次/min。
- 5.5 短颈玻璃漏斗。
- 5.6 定性滤纸:快速,预先折叠。

## 6 扦样

- 6.1 样品应具有真实性和代表性,在运输和储存过程中不应发生品质变化。
- 6.2 采用 GB 5491 规定的方法扦样。
- 6.3 样品应密闭并在约 4 ℃条件下保存。使用前,先将样品取出并回温至室温。

## 7 分析步骤

### 7.1 仪器准备

按仪器使用说明书的规定开机、预热。

仪器分析条件:

- a) 滴定速度:8 mL/min~1 mL/min;
- b) 搅拌速度:200 r/min;
- c) 滴定时间:当样品脂肪酸值小于 45 mg/100 g 时,滴定时间小于 1 min。

### 7.2 样品制备

稻谷、糙米、大米及其制品按 GB/T 20569 制备。玉米及其制品按 GB/T 20570 制备。

### 7.3 样品水分含量测定

按 GB/T 5497 执行,测定结果计为  $\omega$ 。

### 7.4 样品处理

称取制备好的样品(7.2)约 10 g( $m$ ),精确至 0.01 g,置于 250 mL 具塞磨口锥形瓶(5.2)中,用移液管(5.3)加入 50.0 mL 无水乙醇(4.1),盖上瓶塞,置于振荡器(5.4)上振摇提取 10 min(玉米及其制品提取 30 min),取下锥形瓶,倾斜静置 1 min~2 min,在玻璃漏斗(5.5)中放入滤纸(5.6)过滤。弃去最初几滴滤液,收集滤液 25 mL 以上。

注:滤液应立刻进行测定,否则应盖紧瓶塞,放置于 4 ℃~10 ℃条件下保存,放置时间不能超过 24 h。

### 7.5 滴定

#### 7.5.1 样品测定

用移液管(5.3)移取 25.0 mL 滤液,转移至滴定仪(5.1)的滴定杯中,加入 50 mL 不含二氧化碳的蒸馏水,滴加 5 滴酚酞指示剂(4.4)。按照滴定仪操作说明书要求将滴定杯放入滴定仪(5.1)中,用氢氧

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局标准质量中心提出并归口。

本标准起草单位:中国储备粮管理总公司成都粮食储藏科学研究所。

本标准主要起草人:石恒、岳寰、张华昌、董德良、毛根武、王柯、郭道林、丁建武、何学超。