

中華民國國家標準	<b>食用油脂檢驗法－折射率之測定</b>	總號	3 6 4 5
<b>CNS</b>		類號	N6080

Method of test for edible oils and fats — Determination of refractive index

- 適用範圍：本標準規定食用油脂類折射率之測定法。
- 方法：取試樣 10 至 15g，置於試管內，加溫熔解後，用濾紙過濾，取濾液 1 至 2 滴塗於阿貝折射計(Abbe's refractometer)三稜玻璃面上，然後閉合，通入溫水，使其鏡內溫度全部均一時到達測定溫度時<sup>(1)</sup>，旋動觀察管至明暗界線最清晰時，測讀取其刻度(R<sup>′</sup>)及同時之溫度(T<sup>′</sup>)。依下列公式計算折射率(20℃)(T<sup>′</sup>℃)：

$$R = R' + K(T' - T)$$

R=標準規定溫度之折射率

R<sup>′</sup> 實際測定溫度 (T<sup>′</sup>) 之折射率

T<sup>′</sup> = 實際測定溫度

T=標準規定溫度

K=常數(factor)，

20℃ 測定者為 0.00035

40℃、50℃ 及 60℃ 測定者為 0.00036

油脂種類	標準規定溫度 (°C)
橄欖油	20
花生油、大豆油、芥花油、芝麻油、紅花籽油、高油酸紅花籽油、玉米油、棉籽油、葵花籽油、高油酸葵花籽油、椰子油、棕櫚仁油、可可脂、軟質棕油、豬脂、牛羊脂、熬製豬脂	40
棕櫚油	50
硬質棕油	60

註<sup>(1)</sup> 實際測定溫度與標準規定溫度之差值應 < 3℃

相對應國際標準：ISO 6320：2000 Animal and vegetable fats and oils—Determination of refractive index

修訂日期：第一次修訂：68 年 4 月 24 日

第二次修訂：71 年 1 月 28 日

第三次修訂：75 年 11 月 19 日

(共 1 頁)

公布日期 62 年 9 月 1 日	<b>經濟部標準檢驗局印行</b>	修訂公布日期 92 年 9 月 9 日
----------------------	-------------------	------------------------