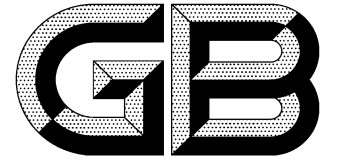


ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.6—2003
代替 GB/T 5009.6—1985

GB/T 5009.6—2003

食品中脂肪的测定

Determination of fat in foods

中华人民共和国
国家标准
食品中脂肪的测定
GB/T 5009.6—2003

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzchs.com

电话:68523946 68517548

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 5 千字
2004年8月第一版 2004年8月第一次印刷

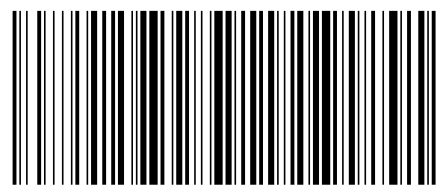
*

书号: 155066·1-21410 定价 8.00 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)68533533



GB/T 5009.6-2003

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

m_1 ——接收瓶和粗脂肪的质量,单位为克(g);
 m_0 ——接收瓶的质量,单位为克(g);
 m_2 ——试样的质量(如是测定水分后的试样,则按测定水分前的质量计),单位为克(g)。
计算结果表示到小数点后一位。

7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的10%。

第二法 酸水解法

8 原理

试样经酸水解后用乙醚提取,除去溶剂即得总脂肪含量。酸水解法测得的为游离及结合脂肪的总量。

9 试剂

- 9.1 盐酸。
- 9.2 乙醇(95%)。
- 9.3 乙醚。
- 9.4 石油醚(30℃~60℃沸程)。

10 仪器

100 mL 具塞刻度量筒。

11 分析步骤

11.1 按以下方法进行试样处理。

11.1.1 固体试样:称取约2.00 g按5.1.1制备的试样置于50 mL大试管内,加8 mL水,混匀后再加10 mL盐酸。

11.1.2 液体试样:称取10.00 g,置于50 mL大试管内,加10 mL盐酸。

11.2 将试管放入70℃~80℃水浴中,每隔5 min~10 min以玻璃棒搅拌一次,至试样消化完全为止,约40 min~50 min。

11.3 取出试管,加入10 mL乙醇,混合。冷却后将混合物移入100 mL具塞量筒中,以25 mL乙醚分次洗试管,一并倒入量筒中。待乙醚全部倒入量筒后,加塞振摇1 min,小心开塞,放出气体,再塞好,静置12 min,小心开塞,并用石油醚-乙醚等量混合液冲洗塞及筒口附着的脂肪。静置10 min~20 min,待上部液体清晰,吸出上清液于已恒量的锥形瓶内,再加5 mL乙醚于具塞量筒内,振摇,静置后,仍将上层乙醚吸出,放入原锥形瓶内。将锥形瓶置水浴上蒸干,置100℃±5℃烘箱中干燥2 h,取出放干燥器内冷却0.5 h后称量,重复以上操作直至恒量。

12 计算

同第6章。

13 精密度

同第7章。

前 言

本标准代替GB/T 5009.6—1985《食品中脂肪的测定方法》。

本标准与GB/T 5009.6—1985相比主要修改如下:

——修改了标准的中文名称,标准中文名称改为《食品中脂肪的测定》;

——按照GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分:化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草。

本标准于1985年首次发布,本次为第一次修订。