

GB/T 9695.7—2008

参 考 文 献

[1] GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

---

GB/T 9695.7—2008

ICS 67.040  
X 04



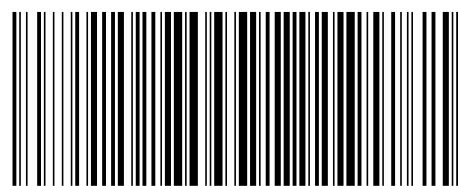
# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.7—2008  
代替 GB/T 9695.7—1988

---

## 肉与肉制品 总脂肪含量测定

Meat and meat products—Determination of total fat content



GB/T 9695.7—2008

版权专有 侵权必究

\*

书号:155066·1-33233

定价: 10.00 元

2008-06-25 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

$$w = \frac{m_2 - m_1}{m_0} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

式中：

- $w$ ——试样中总脂肪的含量，%；
- $m_2$ ——接收瓶、沸石连同脂肪的质量，单位为克(g)；
- $m_1$ ——接收瓶和沸石的质量，单位为克(g)；
- $m_0$ ——试样的质量，单位为克(g)。

结果保留至小数点后第一位。

11 精密度

同一分析者在同一实验室、采用相同的方法和相同的仪器、在短时间间隔内对同一样品独立测定两次。两次测定结果的绝对差值不得超过 0.5%。

12 试验报告

试验报告应说明：

- 所有与识别样品有关的必需信息；
- 取样方法；
- 依据本部分所采用的方法；
- 本部分未规定或未列为可选的所有操作，以及可能影响测试结果的其他因素；
- 测试结果；
- 如果检验了重复性，列出最终结果。

中 华 人 民 共 和 国  
 国 家 标 准  
 肉与肉制品 总脂肪含量测定  
 GB/T 9695.7—2008

\*

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.spc.net.cn

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 10 千字  
 2008 年 9 月第一版 2008 年 9 月第一次印刷

\*

书号：155066·1-33233 定价 10.00 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

- 6.5 水浴或砂浴。  
 6.6 干燥箱:可控温于 103 °C ± 2 °C。  
 6.7 干燥器:内装有效干燥剂。  
 6.8 分析天平:可准确称重至 0.001 g。

## 7 取样

本部分不规定取样方法。取样方法参见 GB/T 9695.19。  
 实验室所收到的样品应具有代表性且在运输和储藏过程中没受损或发生变化。  
 至少取有代表性的样品 200 g。

## 8 试样制备

使用适当的机械设备(6.1)将试样均质。注意避免试样的温度超过 25 °C。若使用绞肉机,试样至少通过该仪器两次。

将试样装入密封的容器里,防止变质和成分变化。试样应尽快进行分析,均质化后最迟不超过 24 h。

## 9 分析步骤

### 9.1 接收瓶的恒重

往索氏抽提器(6.4)的接收瓶里放入少量沸石(5.5),于 103 °C ± 2 °C 干燥箱(6.6)内烘 1 h。取出,置于干燥器(6.7)内冷却至室温,准确称重至 0.001 g。重复以上烘干、冷却和称重过程,直到相继两次称量结果之差不超过 0.2 mg。

### 9.2 酸水解

称取 3 g~5 g 试样,准确至 0.001 g,置于 250 mL 锥形瓶(6.2)中,加入 50 mL 2 mol/L 盐酸溶液(5.3),盖上小表面皿(6.3),于石棉网上用火加热至微沸,保持 1 h,每 10 min 旋转摇动一次。取下锥形瓶,加入 150 mL 热水,混匀,过滤。锥形瓶和小表面皿用热水洗净,热水一并过滤。沉淀用热水洗至中性[用蓝色石蕊试纸(5.4)检验,中性时试纸不变色]。将沉淀和滤纸置于大表面皿上,连同锥形瓶和小表面皿一起于 103 °C ± 2 °C 干燥箱内干燥 1 h,冷却。

### 9.3 抽提脂肪

将烘干的滤纸放入衬有脱脂棉的滤纸筒(5.7)中,用抽提剂(5.2)润湿的脱脂棉擦净锥形瓶、小表面皿和大表面皿上遗留的脂肪,放入滤纸筒中。将滤纸筒放入索氏抽提器的抽提筒内,连接内装少量沸石(5.5)并已干燥至恒重的接收瓶(9.1),加入抽提剂至瓶内容积的三分之二处,于水浴上加热,使抽提剂每 5 min~6 min 回流一次,抽提 6 h~8 h。

### 9.4 称量

取下接收瓶,回收抽提剂,待瓶中抽提剂剩 1 mL~2 mL 时,在水浴上蒸干,于 103 °C ± 2 °C 的干燥箱内干燥 1 h,置于干燥器内冷却至室温,准确称重至 0.001 g。重复以上烘干、冷却和称重过程,直到相继两次称量结果之差不超过试样质量的 0.1%。

### 9.5 抽提完全程度验证

用第二个内装沸石、已干燥至恒重的接收瓶(9.1),用新的抽提剂(5.2)继续抽提 1 h,增量不得超过试样质量的 0.1%。

### 9.6 平行试验

按以上步骤,对同一试样进行平行试验测定。

## 10 计算

试样中总脂肪的含量按式(1)计算:

## 前 言

GB/T 9695 由以下部分组成:

- GB/T 9695.1《肉与肉制品 游离脂肪含量的测定》;
- GB/T 9695.2《肉与肉制品 脂肪酸测定》;
- GB/T 9695.3《肉与肉制品 铁含量测定》;
- GB/T 9695.4《肉与肉制品 总磷含量测定》;
- GB/T 9695.5《肉与肉制品 pH 测定》;
- GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》;
- GB/T 9695.7《肉与肉制品 总脂肪含量测定》;
- GB/T 9695.8《肉与肉制品 氯化物含量测定》;
- GB/T 9695.9《肉与肉制品 聚磷酸盐测定》;
- GB/T 9695.10《肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定》;
- GB/T 9695.11《肉与肉制品 氮含量测定》;
- GB/T 9695.13《肉与肉制品 钙含量测定》;
- GB/T 9695.14《肉制品 淀粉含量测定》;
- GB/T 9695.15《肉与肉制品 水分含量测定》;
- GB/T 9695.17《肉与肉制品 葡糖酸-δ-内酯含量的测定》;
- GB/T 9695.18《肉与肉制品 灰分测定》;
- GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》;
- GB/T 9695.20《肉与肉制品 锌的测定》;
- GB/T 9695.21《肉与肉制品 镁含量测定》;
- GB/T 9695.22《肉与肉制品 铜含量测定》;
- GB/T 9695.23《肉与肉制品 L(-)-羟脯氨酸含量测定》;
- GB/T 9695.24《肉与肉制品 胆固醇含量测定》;
- GB/T 9695.25《肉与肉制品 维生素 PP 含量测定》;
- GB/T 9695.26《肉与肉制品 维生素 A 含量测定》;
- GB/T 9695.27《肉与肉制品 维生素 B<sub>1</sub> 含量测定》;
- GB/T 9695.28《肉与肉制品 维生素 B<sub>2</sub> 含量测定》;
- GB/T 9695.29《肉制品 维生素 C 含量测定》;
- GB/T 9695.30《肉与肉制品 维生素 E 含量测定》;
- GB/T 9695.31《肉制品 总糖含量测定》。

本部分为 GB/T 9695 的第 7 部分。

本部分代替 GB/T 9695.7—1988《肉与肉制品 总脂肪含量测定》。

本部分与 GB/T 9695.7—1988 相比主要变化如下:

- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第 4 部分:化学分析方法》进行了结构调整和文字修改;
- 增加了规范性引用文件;
- 为使表达更准确,对原理的表述作了改动;