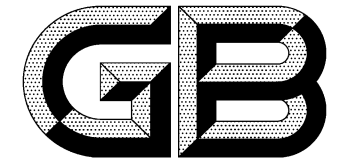


ICS 67.040
X 10



中华人民共和国国家标准

GB/T 20264—2006

GB/T 20264—2006

粮食、油料水分两次烘干测定法

Grain and oilseed—Determination of moisture content—
Twice drying method

中华人民共和国
国家标准
粮食、油料水分两次烘干测定法
GB/T 20264—2006

*

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 6 千字

2006年9月第一版 2006年9月第一次印刷

*

书号: 155066·1-27967 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 20264-2006

2006-05-18 发布

2006-09-01 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

表 1 试样用量

粮食、油料品种	铝盒直径/cm	试样量/g
粟、芝麻、油菜籽等	10	20
稻谷、小麦、高粱、小豆、棉籽等	12	30
葵花籽、花生果、蓖麻籽、文冠果等	15	50
玉米、大豆、豌豆、蚕豆、花生仁等	15	80

5.3 第二次烘干

5.3.1 试样制备

将第一次烘干后的试样充分混合均匀，按表 2 规定的方法制备：

表 2 试样制备

粮食品种	粉碎试样/g	试样要求
粒状原粮和成品粮	30	粉碎后的试样应全部通过 1.7 mm 圆孔筛，留存于 1.0 mm 的筛上物少于 10%，穿过 0.5 mm 圆孔筛的筛下物多于 50%。
大豆	30	试样粉碎后的细度通过 2.0 mm 圆孔筛的不少于 90%。
花生仁、桐仁等	约 50	用手摇切片机或小刀切成 0.5 mm 以下的薄片或剪碎。
棉籽、葵花籽等	约 30	将籽粒剪碎或用研钵敲碎。
油菜籽、芝麻等	全部试样	直接称取整粒试样。
花生果(仁)、茶籽、蓖麻籽、文冠果等	全部试样	取籽粒剥壳，分别称量，计算壳、仁百分比；将壳磨碎或研碎；将仁切成薄片。

将制备完毕的样品立即装入洁净干燥的密闭容器中备用。

5.3.2 试样称量

将制备完毕的试样充分混匀，用已知质量的铝盒(直径 5.5 cm)，称取试样约 5 g (m_2)，轻摇铝盒使试样分布均匀。对带壳油料可按仁、壳比例称样或将仁、壳分别称样。

5.3.3 试样的测定

粮食可采用下述两种方法烘干测定：以 105℃法为标准法，以 130℃法为常用法；油料应采用 105℃法测定。

5.3.3.1 105℃法

调节烘箱温度升至 110℃左右时，将装有试样的铝盒(铝盒盖斜靠在铝盒上)放入烘箱内的烘网上，与烘箱壁距离要大于 5cm，立即关闭烘箱门。在 5 min 内，将烘箱温度调到 105℃时开始计时，烘干 3 h (油料烘干 90 min)后取出铝盒，随即加盖，置于干燥器内冷却至室温，取出称量。再按上述方法复烘，每隔 30 min 取出，加盖后置于干燥器内冷却至室温，称量。烘干至前后质量差不超过 0.005 g 为止。称量，除去铝盒质量，取质量较小的作为第二次烘干后试样质量(m_3)。

5.3.3.2 130℃法

调节烘箱温度升至 135℃左右时，将装有试样的铝盒(铝盒盖斜靠在铝盒上)放入烘箱内的烘网上，与烘箱壁距离要大于 5 cm，立即关闭烘箱门。在 5 min 内，将烘箱温度调到 130℃时开始计时，烘干 40 min后取出铝盒，随即加盖，置于干燥器内冷却至室温。称量，除去铝盒质量，即为第二次烘干后试样质量(m_3)。

前 言

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：吉林省粮油卫生检验监测站。

本标准主要起草人：冯锡仲、刘恒立、史玮、郭晓君、颜晓辉、唐哲。