

1997-8月5日



中华人民共和国国家标准

GB/10788-89

2000年9月8日

罐头食品中可溶性固形物含量的测定 折光计法

Determination of soluble solids content
in canned food—Refractometric method



801010108

2002年7月2日

1989-03-31发布

1990-01-01实施

国家技术监督局 发布

罐头食品中可溶性固形物含量的测定
折光计法

GB 10788—89

Determination of soluble solids content
in canned food—Refractometric method

本标准等效采用国际标准 ISO 2173—78《果蔬制品可溶性固形物含量的测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了罐头食品中可溶性固形物含量的测定方法。

本方法尤其适用于粘稠制品、含悬浮物质的制品以及重糖制品。如果此制品中含有其他溶解性的物质，则此测定结果仅是近似值。然而为了方便起见，用此方法测得结果，习惯上可以认作是可溶性固形物的含量。

用折光计法测定的可溶性固形物含量，在规定的制备条件和温度下，水溶液中蔗糖的浓度和所分析的样品有相同的折光率，此浓度以质量百分数表示。

2 原理

在20℃用折光计测量试验溶液的折光率，并用折光率与可溶性固形物含量的换算表或折光计上直接读出可溶性固形物的含量。

3 仪器

实验室常用仪器，以及下列几种。

3.1 阿贝折光计或其他折光计。

3.2 组织捣碎器。

4 分析步骤

4.1 测试溶液的制备

4.1.1 透明的液体制品：充分混匀试验室样品，用此液直接测定。

4.1.2 非粘稠制品（果浆、菜浆制品）：充分混匀试验室样品，用四层纱布挤出部分滤液，取剩余的滤液用于测定。

4.1.3 粘稠制品（果酱、果冻等）

4.1.3.1 称取适当量（40 g 以下）（精确到0.01 g）的试验室样品到已称重的烧杯中，加100至150 mL 蒸馏水，加热至沸，用玻璃棒搅拌，并缓和煮沸2~3 min，冷却并充分混匀。

4.1.3.2 20 min 后称重，精确到0.01 g，然后用槽纹漏斗或布氏漏斗过滤到干燥容器里，留滤液供测定用。

4.1.4 固相和液相分开的制品：按固液相的比例，取一部分试验室样品，然后用组织捣碎器（3.2）捣碎。按5.1.2条所示进行。