

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 14772—2008
代替 GB/T 14772—1993

GB/T 14772—2008

食品中粗脂肪的测定

Determination of crude fat in foods

中华人民共和国
国家标准
食品中粗脂肪的测定
GB/T 14772—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 5 千字
2008年8月第一版 2008年8月第一次印刷

*

书号: 155066·1-33075 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



GB/T 14772-2008

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

干燥至恒重(前后两次称量差不超过 0.002 g)。

6.2 称样、干燥

6.2.1 用洁净称量皿(4.4)称取约 5 g 试样,精确至 0.001 g。

6.2.2 含水量约 40%以上的试样,加入适量海砂,置沸水浴上蒸发水分。用一端扁平的玻璃棒不断搅拌,直至松散状;含水量约 40%以下的试样,加适量海砂,充分搅匀。

6.2.3 将上述拌有海砂的试样全部移入滤纸筒内,用沾有无水乙醚或石油醚的脱脂棉擦净称量皿和玻璃棒,一并放入滤纸筒内。滤纸筒上方塞添少量脱脂棉。

6.2.4 将盛有试样的滤纸筒移入电热鼓风干燥箱内,在 $103\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 温度下烘干 2 h。西式糕点应在 $90\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 烘干 2 h。

6.3 提取

将干燥后盛有试样的滤纸筒放入索氏提取筒内,连接已干燥至恒重的底瓶,注入无水乙醚(3.2)或石油醚(3.3)至虹吸管高度以上。待提取液流净后,再加提取液至虹吸管高度的三分之一处。连接回流冷凝管。将底瓶放在水浴锅上加热。用少量脱脂棉塞入冷凝管上口。

水浴温度应控制在使提取液每 6 min~8 min 回流一次。肉制品、豆制品、谷物油炸制品、糕点等食品提取 6 h~12 h,坚果制品提取约 16 h。提取结束时,用磨砂玻璃接取一滴提取液,磨砂玻璃上无油斑表明提取完毕。

6.4 烘干、称量

提取完毕后,回收提取液。取下底瓶,在水浴上蒸干并除尽残余的无水乙醚或石油醚。用脱脂滤纸擦净底瓶外部,在 $103\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的干燥箱内干燥 1 h,取出,置于干燥器内冷却至室温,称量。重复干燥 0.5 h 的操作,冷却,称量,直至前后两次称量差不超过 0.002 g。

6.5 结果计算

食品中粗脂肪含量以质量分数 X 计,数值以%表示,按式(1)计算:

$$X = \frac{m_2 - m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

m_2 ——底瓶和粗脂肪的质量的数值,单位为克(g);

m_1 ——底瓶的质量的数值,单位为克(g);

m ——试样的质量的数值,单位为克(g)。

计算结果表示到小数点后一位。

7 允许差

同一试样的两次测定值之差不得超过两次测定平均值的 5%。

前 言

本标准代替 GB/T 14772—1993《食品中粗脂肪的测定方法》。

本标准与 GB/T 14772—1993 相比主要变化如下:

——标准名称改为:食品中粗脂肪的测定;

——第 2 章的“原理”改为:方法提要;

——按 GB/T 1.1—2000 和 GB/T 20001.4—2001 的规定,修改了文本的格式。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位:北京农业工程大学食品工程系。

本标准主要起草人:孙晓光、尹健。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 14772—1993。