

中华人民共和国国家标准

GB/T 12766—91

2000年9月27日

动物油脂熔点测定

Animal fats and oils—
Determination of melting point

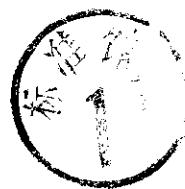
1991年3月1日

1991年12月1日

1991年3月1日

1991-03-26发布

1991-12-01实施



国家技术监督局发布

中华人民共和国国家标准

动物油脂熔点测定

GB/T 12766—91

Animal fats and oils—
Determination of melting point

1 主题内容与适用范围

本标准规定了在常温下凝固的动物油脂熔点的测定方法。
本标准适用于在常温下凝固的动物油脂的熔点测定。

2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

3 术语

熔点：在规定条件下，在一个两端开口毛细管内的脂肪柱开始上升时的温度。

4 原理

在规定条件下，把含有一已凝固的脂肪柱的毛细管浸入一规定深度的水中，按规定速率加温，把观察到的毛细管内脂肪柱开始上升时的温度作为熔点。

5 仪器和设备

5.1 毛细玻管：均质薄壁且两端开口，内径1.0~1.2 mm，外径1.3~1.6 mm，壁厚0.15~0.2 mm，长度50~60 mm。新的毛细管在使用前，需依次用铬酸洗液、水和丙酮彻底清洗，然后在烘箱中干燥。

5.2 温度计：校正过的，读数到0.1℃范围。

5.3 冷却水浴：用盐水或其他非凝固的液体注入，恒温在-10~-12℃，或用碎冰和盐混合达到该温度。

5.4 烧杯：500 mL。

5.5 酒精灯。

6 试样

6.1 按GB 9695.19—88取样。

6.2 按附录A进行试验样品的制备。

7 分析步骤

7.1 毛细管装样

取部分试样（见6章）于容器中，在高于样品熔点5~10℃的温度使之尽快融化。

取毛细管2根，分别吸取已融化的试样，高度达10±2 mm。迅速擦去粘附在管子外表面的脂肪后，立即把毛细管靠在冰块上，使脂肪凝固。