



中华人民共和国国家标准

GB/T 12766—91

2007-9-27

动物油脂熔点测定

Animal fats and oils—
Determination of melting point

2004年5月1日



1991年11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 毛细玻璃管: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。