



中华人民共和国国家标准

GB/T 30385—2013/ISO 6571:2008

GB/T 30385—2013/ISO 6571:2008

香辛料和调味品 挥发油含量的测定

Spices and condiments—Determination of volatile oil content

(ISO 6571:2008, IDT)

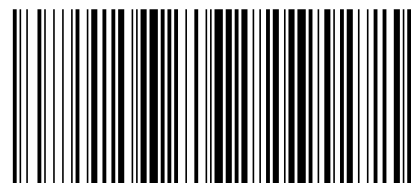
中华人民共和国
国家标准
香辛料和调味品 挥发油含量的测定
GB/T 30385—2013/ISO 6571:2008

*
中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
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 0.75 字数 16 千字
2014年4月第一版 2014年4月第一次印刷

*
书号: 155066·1-48562 定价 16.00 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)68510107



GB/T 30385-2013

2013-12-31 发布

2014-06-22 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

附 录 A
(规范性附录)
香辛料挥发油测定参数

香辛料挥发油测定参数见表 A.1。

表 A.1 测定参数

序号	名称	试样质量/g	蒸馏形式	水体积/mL	蒸馏时间/h
1	茴香籽	25	粉状	500	4
2	甜罗勒	50	整/叶	500	5
3	春黄菊(罗马)	30	整/叶	300	3
4	春黄菊(普通)	50	整/叶	500(0.5 mol/L 盐酸)	4
5	葛缕子	20	整	300	4
6	小豆蔻	20	整	400	5
7	肉桂	40	粉末	400	5
8	细叶芹	40	整/叶	600	5
9	桂皮	40	粉状	400	5
10	丁香	4	粉状	400	4
11	芫荽	40	粉状	400	4
12	枯茗籽	25	粉状	500	4
13	咖喱粉	25	粉状	500	4
14	莳萝、土茴香	25	粉状	500	4
15	小茴香	25	粉状	300	4
16	大蒜	25	粉状	500	4
17	姜	30	粉状	500	4
18	杜松子	25	粉状	500	5
19	肉豆蔻衣	15	粉状	400	4
20	甜牛至	40	整/叶	600	4
21	野牛至	40	整/叶	600	5
22	野薄荷	40	整/叶	600	4
23	混合香草	40	整/叶	600	4
24	混合香辛料	40	粉状	600	5
25	肉豆蔻	15	粉状	400	4
26	牛至	40	整/叶	600	4
27	欧芹	40	整/叶	600	5
28	胡薄荷	40	整/叶	600	5
29	胡椒	40	粉状	400	4

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准用翻译法等同采用 ISO 6571:2008《香辛料和调味品 挥发油含量的测定》

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

——GB/T 12729.2—2008 香辛料和调味品 取样方法(ISO 948:1980, NEQ)；

——GB/T 12729.3—2008 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(ISO 2825:1981, MOD)；

——GB/T 12729.6—2008 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(ISO 939:1980, NEQ)。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本标准起草单位：宏芳香料(昆山)有限公司、南京野生植物综合利用研究院、驻马店市十三香调味品集团公司。

本标准主要起草人：廖英崇、吴耀军、陈仕荣、张卫明、张慧、韩明军。

8.4.2 有机相体积的测定

将试样(8.3)移入圆底烧瓶(6.1.1)中,与冷凝器连接,加热圆底烧瓶,将蒸馏速率调节至 2 mL/min~3 mL/min,按附录 A 规定的时间持续蒸馏,完成蒸馏后,停止加热,冷却 10 min,读取刻度管中有机相的毫升数。

8.4.3 水分含量的测定

按 ISO 939 的规定执行。

9 结果表示

挥发油含量按式(1)计算,以每 100 g 干样品中所含挥发油的毫升数表示:

$$X = 100 \times \frac{V_1 - V_0}{m} \times \frac{100}{100 - w} \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X ——挥发油含量,单位为毫升每百克(mL/100 g);

V_0 ——二甲苯体积(8.4.1),单位为毫升(mL);

V_1 ——有机相体积(8.4.2),单位为毫升(mL);

m ——试样质量,单位为克(g);

w ——试样水分含量(质量分数)的数值。

10 精密度

10.1 重复性

同一操作者用同一样品、在同一实验室、利用相同仪器、在较短间隔内完成的 2 个独立的单次测定结果的绝对误差,应不大于表 1 中给出的重复性限(r)的 5%。

表 1 重复性

样品	挥发油平均含量(X) mL/100 g	重复性限(r) mL/100 g
牛至(碎片)	1.907	0.176
丁香(粉状)	13.956	1.960
黑胡椒(粉状)	2.624	0.331

10.2 重现性

用相同方法、同一样品、在不同实验室、用不同的仪器、由不同的操作者完成的 2 个单次测定结果的绝对误差,应不大于表 2 中给出的重现性限(R)的 5%。

香辛料和调味品 挥发油含量的测定

1 范围

本标准规定了香辛料和调味品中挥发油含量的测定方法。
本标准适用于香辛料和调味品中挥发油含量的测定。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有修改单)适用于本文件。

ISO 939 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(Spices and condiments—Determination of moisture content—Entrainment method)

ISO 948 香辛料和调味品 取样方法(Spices and condiments—Sampling)

ISO 2825 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(Spices and condiments—Preparation of a ground sample for analysis)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

挥发油含量 volatile oil content

本标准条件下,由水蒸气蒸馏出来的所有物质,以每 100 g 干样品中所含毫升数表示。

注:挥发油含量表示为每 100 g 绝干产品中所含挥发油的毫升数。

4 原理

蒸馏试样的水悬浮液,馏分收集于存有二甲苯的刻度管中,当有机相与水相分层后,读取有机相的体积毫升数,扣除二甲苯体积后计算出挥发油含量。

5 试剂

试剂为分析纯,水为蒸馏水。

5.1 二甲苯

5.2 洗涤液

5.2.1 丙酮。

5.2.2 硫酸-重铬酸钾洗液:持续搅拌下,将 1 体积浓硫酸缓慢加到 1 体积的饱和重铬酸钾溶液中,混匀冷却后,用玻璃漏斗过滤。

注意:皮肤和黏膜不要接触上述洗液。

6 仪器

实验室常用仪器,其他仪器如下: