



中华人民共和国专业标准

~~ZB B66 005.1~005.19-90~~

LY/T 1534-1552-1999

橄榄油、油橄榄果渣油及其检验

1990-03-21发布

1990-10-01实施

中华人民共和国林业部 发布

目 录

ZB-B66-005.1-90 ¹⁵³⁴	橄榄油、油橄榄果渣油	(1)
ZB B66-005.2-90 ¹⁵³⁵	橄榄油、油橄榄果渣油检验 检验总则	(13)
ZB-B66-005.3-90 ¹⁵³⁶	橄榄油、油橄榄果渣油检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法	(20)
ZB-B66-005.4-90 ¹⁵³⁷	橄榄油、油橄榄果渣油检验 水分及挥发物测定方法	(22)
ZB-B66-005.5-90 ¹⁵³⁸	橄榄油、油橄榄果渣油检验 杂质测定法	(23)
ZB-B66-005.6-90 ¹⁵³⁹	橄榄油、油橄榄果渣油检验 酸度测定法	(25)
ZB-B66-005.7-90 ¹⁵⁴⁰	橄榄油、油橄榄果渣油检验 酸败及过氧化值测定法	(27)
ZB-B66-005.8-90 ¹⁵⁴¹	橄榄油、油橄榄果渣油检验 碘值测定法	(29)
ZB-B66-005.9-90 ¹⁵⁴²	橄榄油、油橄榄果渣油检验 皂化值测定法	(31)
ZB-B66-005.10-90 ¹⁵⁴³	橄榄油、油橄榄果渣油检验 不皂化物测定法	(33)
ZB-B66-005.11-90 ¹⁵⁴⁴	橄榄油、油橄榄果渣油检验 含皂试验	(35)
ZB-B66-005.12-90 ¹⁵⁴⁵	橄榄油、油橄榄果渣油检验 含皂量测定法	(36)
ZB-B66-005.13-90 ¹⁵⁴⁶	橄榄油、油橄榄果渣油检验 脂肪酸成分含量测定法	(38)
ZB-B66-005.14-90 ¹⁵⁴⁷	橄榄油、油橄榄果渣油检验 维生素 E 测定法	(41)
ZB-B66-005.15-90 ¹⁵⁴⁸	橄榄油检验 BELLER 指数测定法	(43)
ZB-B66-005.16-90 ¹⁵⁴⁹	橄榄油检验 油橄榄果渣油的试验	(45)
ZB-B66-005.17-90 ¹⁵⁵⁰	橄榄油、油橄榄果渣油检验 半干性油试验	(47)
ZB-B66-005.18-90 ¹⁵⁵¹	橄榄油、油橄榄果渣油检验 茶油的定性试验	(48)
ZB-B66-005.19-90 ¹⁵⁵²	橄榄油、油橄榄果渣油检验 净重量、净体积测定法	(49)

橄榄油、油橄榄果渣油检验
不皂化物测定法

本标准适用于商品橄榄油、油橄榄果渣油不皂化物的检验。

1 检验原理

不皂化物指油中不与碱起反应,也不溶于水的成分,包括甾醇类、油溶性维生素、色素等。在油用碱皂化后,可用有机溶剂乙醚等将这些成分萃取出来,蒸去有机溶剂,并用失量法定量。

2 仪器和用具

- 2.1 回流冷凝装置:球形冷却器,管长400 mm,口径:mm,19×2。
短颈球瓶,容量500 mL,口径29 mm;
- 2.2 分液漏斗:1 000 mL;
- 2.3 量筒:20 mL、50 mL;
- 2.4 锥形瓶:150 mL;
- 2.5 烧杯:500 mL;
- 2.6 球形脂肪抽提器:500 mL;
- 2.7 恒温水浴锅;
- 2.8 电热恒温烘箱;
- 2.9 天平:感量0.001 g;
- 2.10 微量滴定管:10 mL。

3 试剂

- 3.1 1.0 mol/L 氢氧化钾精馏乙醇溶液(乙醇精馏方法同 ZB B66 005.9皂化值测定法3.1条);
- 3.2 0.5 mol/L 氢氧化钾溶液;
- 3.3 乙醇、乙醚;
- 3.4 中性乙醚-乙醇(2:1)混合液;
- 3.5 1%酚酞乙醇溶液;
- 3.6 0.02 mol/L 氢氧化钾标准溶液。

4 测定方法

- 4.1 称取5 g(准确至0.001 g)混匀试样置于500 mL 短颈球瓶内,加入50 mL 1.0 mol/L 氢氧化钾精馏乙醇溶液,连接冷却器,在水浴锅上回流煮沸30 min,煮至溶液清澈透明,此时为皂化液。
- 4.2 将球瓶内皂化液移入1号分液漏斗内,用50 mL 蒸馏水分次冲洗球瓶并入1号分液漏斗中,再用30 mL乙醚分次冲洗球瓶也并入1号分液漏斗。趁温热往1号分液漏斗中加入25 mL 乙醚立即猛烈摇动1 min,静止分层,将下层皂化液放入2号分液漏斗中。