

# SB

## 中华人民共和国行业标准

SB/T 10192~10202-93

SB/T 10203-94

---

### 水果及水果浓缩汁

---

中华人民共和国国内贸易部 发布

## 目 录

SB/T 10192-93	板栗储藏 .....	1
SB/T 10193-93	哈密瓜 .....	5
SB/T 10194-93	鲜荔枝 .....	11
SB/T 10195-93	冬瓜条 .....	19
SB/T 10196-93	果酱通用技术条件 .....	21
SB/T 10197-93	原果汁通用技术条件 .....	23
SB/T 10198-93	浓缩果汁通用技术条件 .....	27
SB/T 10199-93	苹果浓缩汁 .....	30
SB/T 10200-93	葡萄浓缩汁 .....	34
SB/T 10201-93	猕猴桃浓缩汁 .....	37
SB/T 10202-93	山楂浓缩汁 .....	40
SB/T 10203-94	果汁通用试验方法 .....	43

# 中华人民共和国行业标准

## 果汁通用试验方法

SB/T 10203—94

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了果汁中可溶性固形物、总酸、氨基态氮、抗坏血酸和总糖等的试验方法。  
本标准适用于原果汁、浓缩果汁和加糖果汁的检验。

### 2 引用标准

- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5009.13 食品中铜的测定方法

### 3 试验方法

#### 3.1 可溶性固形物的测定

##### 3.1.1 原理

在20℃用折光仪测量待测样液的折光率并用折光率与可溶性固形物含量的换算表查得或折光仪上直接读出可溶性固形物含量。

##### 3.1.2 仪器

3.1.2.1 阿贝折光仪:测量范围0%~85%,精确度±0.1%。

3.1.2.2 电动恒温水浴:恒定温度为20±0.5℃。

##### 3.1.3 测定步骤

将折光仪置于干净桌面上,装上温度计和电动恒温水浴流水管道,调节水温至20±0.5℃。分开折光仪的两面棱镜,先用脱脂棉蘸乙醚或乙醇拭净,然后用玻璃棒蘸取或用干净滴管吸取均匀样液1~2滴,滴于棱镜上,迅速闭合,静置数秒钟后,使试液均匀无气泡,并充满视野。对准光源,由目镜观察并转动补偿器螺旋,使明暗分界线明晰,转动标尺指针螺旋使其明暗分界线恰好在接物镜“X”线的交点上,读取目镜视野中的百分数或折光率。如目镜读数标尺刻度为百分数,即为可溶性固形物的百分含量;如目镜读数标尺为折光率,可按附录A换算成可溶性固形物的百分含量。

注:①测定前按说明书校正折光仪。

②若不用恒温水浴控制温度,参照附录B将结果修正。