

中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1294—2020

花椒挥发性成分的测定 气相色谱-质谱法

Determination of volatile flavoured compounds in prickly ash—

Gas chromatography-tadem mass spectrometry method

行业标准信息服务平台

2020-06-04 发布

2020-09-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准的附录A是资料性附录。

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：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院、陕西为康食品科技股份有限公司、晨光生物科技集团股份有限公司、驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司、山东百佳食品有限公司、国家副食品质量监督检验中心、中国食品土畜进出口商会调料分会、安徽华测检测技术有限公司、谱尼测试集团上海有限公司。

本标准主要起草人：刘英杰、刘强、杨清山、张慧、赵伯涛、刘继华、吴耀军、张晓芳、魏占姣、王银良、王艳改、黄晓德、陈斌、钱骅、苏海、李漪、许志强、刘佳、金泽、罗亮、张英杰、邵伟。

行业标准信息服务平台

花椒挥发性成分的测定 气相色谱-质谱法

1 范围

本标准规定了花椒、花椒粉、花椒油树脂中花椒挥发性成分相对含量检测的气相色谱-质谱法测定方法。

本标准适用于花椒、花椒粉、花椒油树脂中花椒挥发性成分相对含量的测定。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 30385—2013 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

3 原理

试样中的挥发性成分经水蒸气蒸馏提取后，通过气相色谱柱分离，质谱检测器检测定性，采用归一化法对挥发性风味物质组分相对含量进行测定。

4 试剂和仪器

4.1 仪器

4.1.1 气相色谱—质谱联用仪：EI 源。

4.1.2 高速粉碎机，转速 ≥ 10000 rpm。

4.1.3 蒸馏器（同 GB/T 30385-2013, 6.1）

4.2 试剂

4.2.1 无水硫酸钠，分析纯。

5 样品处理

5.1 花椒

按照 GB/T 12729.2 抽取样品后，去除样品所含的花椒籽、杂物后，按照 GB/T 12729.3 制成粉末样品备用。

5.2 花椒粉