



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.77—2003

食用氢化油、人造奶油卫生标准的 分析方法

Method for analysis of hygienic standard of
edible hydrogenated oil

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由上海市卫生防疫站、湖南省卫生防疫站负责起草。

食用氢化油、人造奶油卫生标准的分析方法

1 范围

本标准规定了食用氢化油和人造奶油各项卫生指标的分析方法。

本标准适用于食用氢化油和人造奶油各项卫生指标的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.3—2003 食品中水分的测定

GB/T 5009.6—2003 食品中脂肪的测定

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12—2003 食品中铅的测定

GB/T 5009.13—2003 食品中铜的测定

GB/T 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法

3 感官检查

3.1 色泽

3.1.1 仪器

平皿，直径 50 mm。

3.1.2 分析步骤

用洁净玻璃棒挑起试样一小块（约 1 cm³）置于平皿中央，在室温下对着自然光四面仔细观察，然后再置于白色背景前借其反射光线观察，并按下列词句记述：白色、灰白色、乳白色、柠檬色、淡黄色、黄色、橙色等。

3.2 外形

3.2.1 分析步骤

3.2.1.1 用洁净玻璃棒轻轻拨动上述平皿中的试样，探试其硬软程度，并按下列词句记录：硬固体、固体、半固体、稠胶体、半流体等。

3.2.1.2 用洁净玻璃棒挑起试样一小块，置于洗净的食指头上，用拇指与食指搓揉，细心体会手指的感觉，然后按粗糙、有小颗粒、细腻等词句记述。

3.3 气味及滋味

3.3.1 仪器

烧杯 50 mL。

水浴。

3.3.2 分析步骤

用洁净玻璃棒挑起试样一小块置于 50 mL 烧杯中，于水浴上加热至 50℃，用玻璃棒迅速搅拌，闻其气味，并用玻璃棒蘸取少许试样置舌尖上品尝其滋味。然后按焦糊气、酸败气、臭气、腥气、霉气、牛奶气、奶油香气等词句记述，滋味则以甜、酸、苦、辣、咸、平淡、可口等词句记述。