



中华人民共和国国家标准

GB/T 21266—2007

辣椒及辣椒制品中 辣椒素类物质测定及辣度表示方法

Determination of total capsaicinoid content and
representation of pungency degree in capsicum and its products

2007-12-24 发布

2008-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由湖南省质量技术监督局提出。

本标准由中华全国供销合作总社归口。

本标准起草单位：湖南农业大学、辣妹子食品股份有限公司。

本标准主要起草人：王燕、胡子敬、夏延斌、叶文智、罗凤莲、周陆江。

引 言

本标准规定了辣椒素(capsaicin)、二氢辣椒素(dihydrocapsaicin)的检测方法,以上两种物质的含量约占辣椒素类物质总量的90%,是影响辣度最主要的成分。由于辣椒中其他辣椒素类物质含量较少(约为10%左右),因此检测样品中辣椒素类物质总量是按辣椒素与二氢辣椒素含量的和除以0.9来计算的。