



中华人民共和国国家标准

GB/T 15674—1995

食用菌粗脂肪含量测定方法

Method for determination of crude
fat in edible fungi

1995-08-17 发布

1996-01-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

食用菌粗脂肪含量测定方法

GB/T 15674—1995

Method for determination of crude
fat in edible fungi

1 主题内容与适用范围

- * 本标准规定了食用菌中粗脂肪含量的测定方法。
本标准适用于食用菌中粗脂肪含量的测定。

2 引用标准

GB 12530 食用菌取样方法

3 方法提要或原理

采用脂肪索氏抽提法中的直接法,即利用有机溶剂在索氏提取器中将样品中的脂肪类物质彻底抽提出来,抽提物烘干后称重即可计算出样品中粗脂肪的含量。

4 试剂

4.1 金属钠:化学纯。

4.2 乙醚(HG 3—1002):分析纯。使用时,将乙醚倒入干燥的棕色试剂瓶中,加入几小块洁净金属钠,等停止放出氢气后小心地盖上瓶盖,保存备用。

注:也可使用石油醚,并可省去用金属钠处理该步骤。

5 仪器、设备

5.1 电热鼓风干燥箱。

5.2 小型植物粉碎机:备有1 mm孔径的金属筛网。

5.3 分析筛:备有孔径0.42 mm(40目)和孔径0.84 mm(20目)筛子。

5.4 玻璃研钵:备有研杵。

5.5 广口瓶:带磨口。

5.6 剪刀和小刀。

5.7 分析天平:感量0.000 1 g。

5.8 铝盒:内径53 mm、高度32 mm或类似尺寸,带盖。

5.9 干燥器:内有烘干变色硅胶。

5.10 电热水浴锅:备有普通温度计。

5.11 索氏抽提器:250 mL。

5.12 棕色试剂瓶:1 000 mL。

5.13 滤纸:中速。

国家技术监督局1995-08-17批准

1996-01-01实施