



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5525—2008  
代替 GB/T 5525—1985

---

## 植物油脂 透明度、气味、滋味 鉴定法

Vegetable fats and oils—Method for identification of  
transparency, odor and flavor

2008-03-06 发布

2008-08-01 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

本标准是对 GB/T 5525—1985《植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法》的修订。

本标准与 GB/T 5525—1985 比较,增加了方法适用范围,取消了色泽鉴定方法。

本标准自实施之日起代替 GB/T 5525—1985。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、国家粮食局西安油脂食品及饲料质量监督检验测试中心。

本标准起草人:薛雅琳、张蕊、栾霞。

# 植物油脂 透明度、气味、滋味 鉴定法

## 1 范围

本标准规定了鉴定植物油脂透明度、气味、滋味的方法。  
本标准适用于植物油脂透明度、气味、滋味的鉴定。

## 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 15687 油脂试样制备

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**透明度 transparency**

可透过光线的程度。

## 4 实验样品的制备

按照 GB/T 15687 制备实验样品,且样品不需要过滤。

## 5 透明度鉴定

### 5.1 仪器和用具

5.1.1 比色管:100 mL,直径 25 mm。

5.1.2 恒温水浴:0℃~100℃。

5.1.3 乳白色灯泡。

### 5.2 操作方法

5.2.1 当油脂样品在常温下为液态时,量取试样 100 mL 注入比色管中,在 20℃下静置 24 h(蓖麻油静置 48 h),然后移置到乳白色灯泡前(或在比色管后衬以白纸)。观察透明程度,记录观察结果。

5.2.2 当油脂样品在常温下为固态或半固态时,根据该油脂熔点溶解样品,但温度不得高于熔点 5℃。待样品溶化后,量取试样 100 mL 注入比色管中,设定恒温水浴温度为产品标准中“透明度”规定的温度,将盛有样品的比色管放入恒温水浴中,静置 24 h,然后移置到乳白色灯泡前(或在比色管后衬以白纸)。迅速观察透明程度,记录观察结果。

### 5.3 结果表示

观察结果用“透明”、“微浊”、“混浊”字样表示。

## 6 气味、滋味鉴定

### 6.1 仪器和用具

6.1.1 烧杯:100 mL。