



中华人民共和国国家标准

GB/T 17527—2009
代替 GB/T 17527—1998

胡椒精油含量的测定

Determination of pepper essential oils content

2009-04-03 发布

2009-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 17527—1998《胡椒精油含量测定方法》。

本标准与 GB/T 17527—1998 相比主要差异如下：

- 将标准名称修改为《胡椒精油含量的测定》；
- 将蒸馏速度由原来的 2 滴/s 改为 5 滴/min(1998 年版的 7.3, 本版的 6.2)；
- 修改了标准的结构(1998 年版的 6, 本版的 5)；
- 部分取消和修改了结果计算中的示例(1998 年版的 8, 本版的 7)。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(湛江)。

本标准主要起草人：杨春亮、周慧玲、黎珍连、查玉兵、林玲、程盛华。

本标准于 1998 年 10 月首次发布。

胡椒精油含量的测定

1 范围

本标准规定了胡椒精油含量的测定方法。

本标准适用于黑、白胡椒及黑、白胡椒粉中精油含量的测定。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

胡椒精油含量 **pepper essential oil content**

在本标准规定的条件下被水蒸气夹带出来的所有物质的含量,以 mL/100 g 表示。

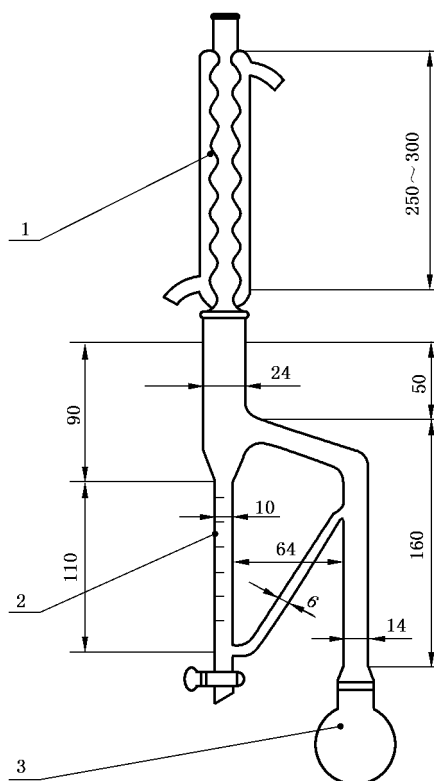
3 原理

将试样的水悬浮液进行蒸馏,馏出液收集在有刻度的接收管中,刻度管里的胡椒精油和水彼此分离,读出胡椒精油的体积,计算胡椒精油的含量。

4 仪器

4.1 挥发油测定器(见图 1)

单位为毫米



- 1——冷凝管;
2——蒸馏接收管(容量 5 mL,刻度 0.1 mL);
3——圆底烧瓶(容量 1 000 mL)。

图 1 挥发油测定器