

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 14772—2008
代替 GB/T 14772—1993

食品中粗脂肪的测定

Determination of crude fat in foods

2008-06-25 发布

2009-01-01 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 14772—1993《食品中粗脂肪的测定方法》。

本标准与 GB/T 14772—1993 相比主要变化如下：

——标准名称改为：食品中粗脂肪的测定；

——第 2 章的“原理”改为：方法提要；

——按 GB/T 1.1—2000 和 GB/T 20001.4—2001 的规定，修改了文本的格式。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：北京农业工程大学食品工程系。

本标准主要起草人：孙晓光、尹健。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 14772—1993。

食品中粗脂肪的测定

1 范围

本标准规定了索氏提取法测定食品中粗脂肪的分析步骤。

本标准适用于肉制品、豆制品、坚果制品、谷物油炸制品、糕点等食品中粗脂肪的测定。

2 方法提要

试样经干燥后用无水乙醚或石油醚提取,除去乙醚或石油醚,所得残留物即为粗脂肪。

3 试剂和海砂

3.1 试剂

除非另有规定,所有试剂均使用分析纯试剂。

3.2 无水乙醚

分析纯,不含过氧化物。

3.3 石油醚

分析纯,沸程 30 ℃~60 ℃。

3.4 海砂

直径 0.65 mm~0.85 mm,二氧化硅含量不低于 99%。

4 仪器和设备

4.1 索氏提取器。

4.2 电热鼓风干燥箱,温控 103 ℃±2 ℃。

4.3 分析天平:感量 0.1 mg。

4.4 称量皿:铝质或玻璃质,内径 60 mm~65 mm,高 25 mm~30 mm。

4.5 绞肉机:篦孔径不超过 4 mm。

4.6 组织捣碎机。

5 试样的制备

5.1 固体样品:取有代表性的样品至少 200 g,用研钵捣碎、研细、混合均匀,置于密闭玻璃容器内;不易捣碎、研细的样品,应切(剪)成细粒,置于密闭玻璃容器内。

5.2 粉状样品:取有代表性的样品至少 200 g(如粉粒较大也应用研钵研细),混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

5.3 糊状样品:取有代表性的样品至少 200 g,混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

5.4 固、液体样品:按固、液体比例,取有代表性的样品至少 200 g;用组织捣碎机捣碎,混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

5.5 肉制品:取去除不可食部分、具有代表性的样品至少 200 g,用绞肉机至少绞两次,混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

6 分析步骤

6.1 索氏提取器的清洗

将索氏提取器各部位充分洗涤并用蒸馏水清洗、烘干。底瓶在 103 ℃±2 ℃的电热鼓风干燥箱内