



中华人民共和国国家标准

GB/T 22299—2008/ISO 7541:1989

辣椒粉 天然着色物质总含量的测定

Ground paprika—Determination of total natural colouring matter content

(ISO 7541:1989, IDT)

2008-08-01 发布

2008-11-01 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

本标准等同采用 ISO 7541:1989《辣椒粉 天然着色物质总含量的测定》(英文版)。本标准等同翻译 ISO 7541:1989。

为便于使用,本标准做了下列编辑性修改:

- a) “本国际标准”一词改为本标准;
- b) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

辣椒粉 天然着色物质总含量的测定

1 范围

本标准规定了测定辣椒粉天然着色物质总含量的方法。
本标准适用于辣椒粉中天然着色物质总含量的测定。

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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—2008,ISO 948:1980,NEQ)

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(GB/T 12729.3—2008,ISO 2825:1981,MOD)

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—2008,ISO 939:1980,NEQ)

3 原理

用丙酮萃取辣椒粉中的天然着色物质,用分光光度计在 460 nm 波长处测量所得溶液的吸收值。

4 试剂

所有试样均为合格的分析纯,水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 丙酮。

4.2 硫酸溶液:5%(体积分数)。

4.3 标准显色溶液:称取 1.350 0 g 的六水氯化钴和 0.012 5 g 重铬酸钾(精确至±0.000 2 g),置于锥形瓶中,加入 20 mL 5%(体积分数)硫酸溶液(4.2),将此溶液定量移入 100 mL 容量瓶中[该容量瓶已预先用 5%(体积分数)硫酸溶液(4.2)洗净,再用少量硫酸溶液(4.2)洗涤三遍],用硫酸溶液(4.2)稀释至刻度。

5 仪器

通用实验室仪器,其他仪器如下:

5.1 分光光度计:适于波长 460 nm、165 nm 和 477 nm 的测量,配 1 cm 比色杯。

5.2 分样筛:孔径 0.63 mm。

5.3 分析天平。

5.4 振荡机:每分钟振荡 270 次~300 次。

5.5 容量瓶:250 mL(琥珀玻璃制)。

5.6 刻度吸管:5 mL。

5.7 彩色玻璃滤光片:可采用美国标准滤光片 NBSSRM2030。

6 取样

按 GB/T 12729.2 的规定执行。