

UDC 637.51/52:443.06
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9695.14—88

肉制品 淀粉含量测定

Meat products—Determination of starch content

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

国家技术监督局 发布

肉制品 淀粉含量测定

Meat products—Determination of starch content

本标准等同采用国际标准ISO 5554—1978《肉制品中淀粉含量的测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉制品中淀粉含量的测定方法。

本标准适用于肉制品中淀粉含量的测定，不适用于除淀粉经水解也能产生还原糖的其他添加物的测定。

2 引用标准

GB 601 化学试剂 标准溶液制备方法

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

3 原理

试样中加入氢氧化钾—乙醇溶液，在沸水浴上加热后，滤去上清液，用热乙醇洗涤沉淀除去脂肪和可溶性糖，沉淀经盐酸水解后，用碘量法测定形成的葡萄糖并计算淀粉含量。

4 试剂

所用试剂均为分析纯，水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 氢氧化钾—乙醇溶液：将氢氧化钾（GB 2306）50g溶于95%乙醇（GB 679）中，稀释至1000mL；

4.2 乙醇（GB 679）：80%溶液；

4.3 盐酸（GB 622）：1.0mol/L溶液；

4.4 溴百里酚蓝：指示剂，1%乙醇溶液；

4.5 氢氧化钠（GB 629）：30%溶液；

4.6 蛋白沉淀剂

溶液I：将铁氰化钾（GB 644）106g用水溶解并定容到1000mL。

溶液II：将乙酸锌（HG 3—1098）220g用水溶解，加入冰乙酸（GB 676）30mL，用水定容到1000mL。

4.7 碱性铜试剂

a. 将硫酸铜（GB 665）（ $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ）25g溶于100mL水中。

b. 将碳酸钠（GB 639）144g溶于300~400mL 50℃的水中。

c. 将柠檬酸（HG 3—1108）（ $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 \cdot \text{H}_2\text{O}$ ）50g溶于50mL水中。

将溶液c缓慢加入溶液b中，边加边搅拌直到气泡停止产生。将溶液a加到此混合液中并连续搅拌，冷却至室温后，转移到1000mL容量瓶中，定容到刻度。放置24h后使用，若出现沉淀要过滤。

取一份此溶液加入49份煮沸的冷蒸馏水，pH为 10.0 ± 0.1 。

4.8 淀粉指示剂

将可溶性淀粉（HG B 3095）1g、碘化汞（保护剂）（HG 3—1067）1g和30mL水混合加热溶解，再加入沸水至100mL，连续煮沸3min，冷却并放入冰箱备用。