



# 中华人民共和国国家标准

GB 8858—88

---

## 水果、蔬菜产品中干物质和 水分含量的测定方法

Method for determination of dry matter and water  
content in fruit and vegetable products

1988-02-29 发布

1988-07-01 实施

---

国家标准局 发布

# 中华人民共和国国家标准

## 水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定方法

UDC 634.1/635  
.8:543.8

GB 8858—88

Method for determination of dry matter and water  
content in fruit and vegetable products

本标准参照采用国际标准 ISO 1026—1982《水果、蔬菜产品—在减压下干燥测定干物质含量以及用共沸蒸馏法测定水分量》。

### 1 适用范围

本标准适用于水果、蔬菜产品中干物质和水分含量的测定。

减压干燥法适用于一切水果、蔬菜产品中干物质含量的测定。

共沸蒸馏法适用于含较多其他挥发性物质的水果、蔬菜中水分含量的测定。

### 2 减压干燥法

#### 2.1 原理

在已知重量的称量皿内，称取试样后置于真空干燥箱内，在一定的真空度与加热温度下，干燥至恒重。

#### 2.2 仪器

2.2.1 真空干燥箱，可在约 3 kPa 的压力 70℃ 的温度下进行干燥并通入流速为 10~40 L/h 的干燥空气，使真空干燥箱内保持一定的温度和压力，真空干燥箱内各点的温度要均匀。

2.2.2 称量皿、具盖铝盒，直径不小于 50 mm，高不大于 30 mm。

2.2.3 高速组织捣碎机。

2.2.4 分析天平。

#### 2.3 材料

2.3.1 滤纸条，用于液体产品。

用无灰滤纸，预经反复用 2 g/L 盐酸洗涤 8 h，用蒸馏水漂洗五次，然后在空气中干燥。剪切成 20 mm 宽的纸条。弯曲或折叠成手风琴式的密褶，纸条部分松开呈多边螺旋状。在每个称量皿中置入 4~4.5 g 纸条。

2.3.2 滤纸片，用于半液体产品。

用硬无灰滤纸，卷曲，剪裁成一直径稍小于该称量皿的纸片。

2.3.3 纯海砂，用于粘稠的或固体产品。

如无纯海砂，用 5% (m/m) 盐酸洗涤，并漂洗直至无氯离子，过筛使其粒度在 100~400 μm，并经灼烧。

#### 2.4 操作程序

##### 2.4.1 试样的制备

2.4.1.1 液体和酱状产品，充分混合试样后取样。