



中华人民共和国国家标准

GB/T 17527—1998

胡椒精油含量测定方法

Determination method of pepper
essential oils content

1998-10-26 发布

1999-05-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准参考了国际标准 ISO 6571:1984《香辛料、调味品和香草——挥发油含量的测定》。

胡椒是一种香辛料。ISO 6571:1984 包含了胡椒精油含量的测定,但该标准规定的蒸馏器结构较为复杂,并且国内没有。我国通用的挥发油测定器则较为简单,测定方法原理与 ISO 6571 基本相同,测定结果也较为精确。所以,本标准规定采用我国通用的挥发油测定器。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:华南热带农产品加工设计研究所。

本标准起草人:陈民。

本标准于 1998 年 10 月 26 日首次发布。

本标准委托农业部热带作物及制品标准化技术委员会负责解释。

中华人民共和国国家标准

胡椒精油含量测定方法

GB/T 17527—1998

Determination method of pepper
essential oils content

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、白胡椒粉的精油含量的测定。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 12729.2—1991 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3—1991 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.6—1991 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法

3 定义

本标准采用下列定义。

胡椒精油含量

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

4 原理

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

5 仪器

5.1 挥发油测定器(见图 1)。

5.1.1 圆底烧瓶:容量 1 000 mL。

5.1.2 蒸馏接收管:容量 5 mL,刻度 0.1 mL。

5.1.3 冷凝管:球形。

5.2 可调式加热装置。

5.3 分析天平。

5.4 量筒:容量 500 mL。

5.5 防爆沸粒或玻璃珠。