

UDC 637.51/.52 : 543.06
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9695.7—88

肉与肉制品 总脂肪含量测定

Meat and meat products—Method for
determination of total fat content

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
肉与肉制品 总脂肪含量测定
GB 9695.7—88

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1989年8月第一版 2006年4月电子版制作

*

书号: 155066·1-23755

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

肉与肉制品 总脂肪含量测定

Meat and meat products—Method for
determination of total fat content

本标准等效采用国际标准ISO 1443—1973《肉和肉制品——总脂肪含量的测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉和肉制品总脂肪含量的测定方法。

本标准适用于肉和肉制品中总脂肪含量的测定。

注：获得的脂肪不能用于脂肪性质的测定。

2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

3 原理

试样与稀盐酸共同煮沸，游离出包含的和结合的脂类部分，过滤得到的物质，干燥，然后用正己烷或石油醚抽提留在滤器上的脂肪，除去溶剂，即得脂肪总量。

4 试剂

所用试剂均为分析纯，所用水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 抽提剂：正己烷或30～60℃沸程石油醚。

4.2 盐酸（GB 622）：2 mol/L溶液。

4.3 蓝石蕊试纸。

4.4 沸石。

5 仪器和设备

5.1 实验室常规仪器和设备。

5.2 绞肉机：孔径不超过4 mm。

5.3 索氏抽提器。

6 试样

6.1 按GB 9695.19取样。

6.2 至少取有代表性的试样200g，于绞肉机中至少绞两次使其均质化并混匀，试样必须封闭贮存于一完全盛满的容器中，防止其腐败和成分变化，并尽可能提早分析试样。

7 分析步骤

7.1 酸水解

称取试样3～5g，精确至0.001g，置250mL锥形瓶中，加入2 mol/L盐酸溶液50mL，盖上小表面皿，于石棉网上用火加热至沸腾，继续用小火煮沸1 h并不时振摇。取下，加入热水150mL，混匀，