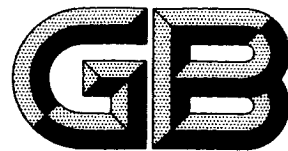


UDC 664 : 577.115 : 543.062  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14772—93

---

## 食品中粗脂肪的测定方法

Method for determination of crude fat content in foods

1993-12-21 发布

1994-10-01 实施

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14772—93

## 食品中粗脂肪的测定方法

Method for determination of crude fat content in foods

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了用索氏提取法测定食品中粗脂肪的方法。

本标准适用于肉制品、豆制品、坚果制品、谷物油炸制品、中西式糕点等食品中粗脂肪的测定。

### 2 原理

试样经干燥后用无水乙醚或石油醚提取,除去乙醚或石油醚,所得残留物即为粗脂肪。

### 3 试剂、材料

3.1 无水乙醚:分析纯,不含过氧化物。

3.2 石油醚(HG3—1003):沸程 30~60℃。

3.3 纯海砂:粒度 0.65~0.85 mm,含二氧化硅不低于 99%。

3.4 滤纸筒。

### 4 仪器、设备

实验室常用仪器及下列各项:

4.1 索氏提取器。

4.2 电热鼓风干燥箱:温控  $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 。

4.3 分析天平:感量 0.1 mg。

4.4 称量皿:铝质或玻璃质,内径 60~65 mm,高 25~30 mm。

4.5 绞肉机:篦孔径不超过 4 mm。

4.6 组织捣碎机。

### 5 试样的制备

5.1 固体样品:取有代表性的样品至少 200 g,用研钵捣碎、研细,混合均匀,置于密闭玻璃容器内;不易捣碎、研细的样品,应切(剪)成细粒,置于密闭玻璃容器内。

5.2 粉状样品:取有代表性的样品至少 200 g(如粉粒较大也应用研钵研细),混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

5.3 糊状样品:取有代表性的样品至少 200 g,混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

5.4 固液体样品:按固、液体比例,取有代表性的样品至少 200 g,用组织捣碎机捣碎,混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

5.5 肉制品:取去除不可食部分、具有代表性的样品至少 200 g,用绞肉机至少绞两次,混合均匀,置于密闭玻璃容器内。

国家技术监督局 1993-12-21 批准

1994-10-01 实施