



中华人民共和国国家标准

GB 5525—85

植物油脂检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

Inspection of vegetable oils
Methods for identification of transparency,
colour, odour and taste

1985-11-02 发布

1986-07-01 实施

国家标准局 批准

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
植 物 油 脂 检 验
透 明 度 、 色 泽 、 气 味 、 滋 味 鉴 定 法
GB 5525—85

*

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

1986年5月第一版 2006年1月电子版制作

*

书号:155066·1-23828

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

中华人民共和国国家标准

植物油脂检验

UDC 664.33.001.4

透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

GB 5525—85

Inspection of vegetable oils
Methods for identification of transparency,
colour, odour and taste

本标准适用于商品植物油脂透明度、色泽、气味及滋味的检验。

1 透明度鉴定

1.1 仪器和用具

1.1.1 比色管：100ml，直径 25mm；

1.1.2 乳白灯泡等。

1.2 操作方法

量取试样 100ml 注入比色管中，在 20℃ 温度下静置 24h（蓖麻油静置 48h），然后移置在乳白灯泡前（或在比色管后衬以白纸），观察透明程度，记录观察结果。

1.3 结果表示

观察结果以“透明”、“微浊”、“混浊”表示。

2 色泽鉴定

2.1 罗维朋比色计法

2.1.1 仪器和用具

2.1.1.1 罗维朋比色计；

2.1.1.2 漏斗、锥形瓶、滴管、滤纸等。

2.1.2 操作方法

放平仪器，安置观测管和碳酸镁片，检查光源是否完好。取澄清（或过滤）的试样注入比色槽中，达到距离比色槽上口约 5mm 处。将比色槽置于比色计中。先按规定固定黄色玻片色值，打开光源，移动红色玻片调色，直至玻片色与油样色完全相同为止。如果油色有青绿色，须配入蓝色玻片，这时移动红色玻片，使配入蓝色玻片的号码达到最小值为止，记下黄、红或黄、红、蓝玻片的号码的各自总数，即为被测油样的色值。结果注明不深于黄多少号和红多少号，同时注明比色槽厚度。

双试验结果允许差红不超过 0.2，以试验结果高的作为测定结果。

2.2 重铬酸钾溶液比色法

2.2.1 仪器和用具

2.2.1.1 容量瓶：100ml；

2.2.1.2 纳氏比色管；

2.2.1.3 天平：感量 0.0001g；

2.2.1.4 称量皿、移液管、量筒；

2.2.1.5 试管架、棕色试剂瓶、研钵等。