



中华人民共和国国家标准

GB/T 15687—2008/ISO 661:2003
代替 GB/T 15687—1995

动植物油脂 试样的制备

Animal and vegetable fats and oils—Preparation of test sample

(ISO 661:2003, IDT)

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准等同采用 ISO 661:2003《动植物油脂 试样的制备》(英文版)。

为了方便使用,本标准对 ISO 661:2003 进行了下列编辑性修改:

- 删除了国际标准的前言;
- 将“本国际标准”改为“本标准”;
- 用小数点“.”代替原文中作为小数点的逗号“,”。

本标准代替 GB/T 15687—1995《油脂试样制备》。

本标准与 GB/T 15687—1995 的主要区别为:

- 删除了定义;
- 对固态实验室样品制备方法的测定项目适用范围进行了修改;
- 对贮存要求进行了统一。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位:国家粮食局标准质量中心、南京财经大学。

本标准主要起草人:唐瑞明、袁建、鞠兴荣、杨慧萍。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 15687—1995。

动植物油脂 试样的制备

1 范围

本标准规定了从动、植物油脂的实验室样品制备试样的方法和步骤。

本标准适用于除乳化脂肪(如黄油、人造奶油、蛋黄酱)以外的其他油脂产品。

2 原理

将油脂样品混合,必要时在适当温度下加热。如果需要,可用过滤法分离去除不溶性物质,用无水硫酸钠干燥去除水分。

3 试剂

无水硫酸钠。

4 仪器设备

4.1 电热干燥箱;可调节温度。

4.2 热过滤漏斗。

5 操作步骤

5.1 混合及过滤

5.1.1 澄清、无沉淀物的液态样品

振摇装有实验室样品的密闭容器,使样品尽可能均匀。

5.1.2 混浊或有沉淀物的液态样品

5.1.2.1 测定下列项目时:

- a) 水分和挥发物;
- b) 不溶性杂质;
- c) 质量浓度;
- d) 任何需要使用未过滤的样品进行测定或加热会影响测定时。

剧烈摇动装有实验室样品的密闭容器,直至沉积物从容器壁上完全脱落后,立即将样品转移到另一容器,检查是否还有沉积物粘附在容器壁上,如果有,则需将沉淀物完全取出(必要时打开容器),且并入样品中。

5.1.2.2 测定所有的其他项目时,将装有实验室样品的容器置于 50 ℃ 的干燥箱(4.1)内,当样品温度达到 50 ℃ 后按照 5.1.1 操作。如果加热混合后样品没有完全澄清,可在 50 ℃ 恒温干燥箱内将油脂过滤或用热过滤漏斗(4.2)过滤。为避免脂肪物质因氧化或聚合而发生变化,样品在干燥箱内放置的时间不宜太长。过滤后的样品应完全澄清。

5.1.3 固态样品

5.1.3.1 当测定 5.1.2.1 中规定的 a)~d) 项目时,为了保证样品尽可能均匀,可将实验室样品缓慢加热到刚好可以混合后,再充分混匀样品。

5.1.3.2 测定所有的其他项目时,将干燥箱(4.1)温度调节到高于油脂熔点 10 ℃ 以上,在干燥箱中熔化实验室样品。如果加热后样品完全澄清,则按照 5.1.1 进行操作。如果样品混浊或有沉积物,须在相同温度的干燥箱内进行过滤或用热过滤漏斗过滤。过滤后的样品应完全澄清。