



中华人民共和国国家标准

GB 5009.6—2016

食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 5009.6—2003《食品中脂肪的测定》、GB/T 9695.1—2008《肉与肉制品 游离脂肪含量测定》、GB 5413.3—2010《食品安全国家标准 婴幼儿食品和乳品中脂肪的测定》、GB/T 9695.7—2008《肉与肉制品 总脂肪含量测定》、GB/T 14772—2008《食品中粗脂肪的测定》、GB/T 5512—2008《粮油检验 粮食中粗脂肪含量测定》、GB/T 15674—2009《食用菌中粗脂肪含量的测定》、GB/T 22427.3—2008《淀粉总脂肪测定》、GB/T 10359—2008《油料饼粕 含油量的测定 第1部分：己烷(或石油醚)提取法》。

本标准与 GB/T 5009.6—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中脂肪的测定”;
- 修改了肉制品、淀粉的酸水解及抽提步骤;
- 增加了碱水解法、盖勃法。

食品安全国家标准

食品中脂肪的测定

1 范围

本标准规定了食品中脂肪含量的测定方法。

本标准第一法适用于水果、蔬菜及其制品、粮食及粮食制品、肉及肉制品、蛋及蛋制品、水产及其制品、焙烤食品、糖果等食品中游离态脂肪含量的测定。

本标准第二法适用于水果、蔬菜及其制品、粮食及粮食制品、肉及肉制品、蛋及蛋制品、水产及其制品、焙烤食品、糖果等食品中游离态脂肪及结合态脂肪总量的测定。

本标准第三法适用于乳及乳制品、婴幼儿配方食品中脂肪的测定。

本标准第四法适用于乳及乳制品、婴幼儿配方食品中脂肪的测定。

第一法 索氏抽提法

2 原理

脂肪易溶于有机溶剂。试样直接用无水乙醚或石油醚等溶剂抽提后,蒸发除去溶剂,干燥,得到游离态脂肪的含量。

3 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的三级水。

3.1 试剂

3.1.1 无水乙醚($C_4H_{10}O$)。

3.1.2 石油醚(C_nH_{2n+2}):石油醚沸程为 30 °C~60 °C。

3.2 材料

3.2.1 石英砂。

3.2.2 脱脂棉。

4 仪器和设备

4.1 索氏抽提器。

4.2 恒温水浴锅。

4.3 分析天平:感量 0.001 g 和 0.000 1 g。