

ICS 67.040
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.1—2008/ISO 1444:1996
代替 GB/T 9695.1—1988

肉与肉制品 游离脂肪含量测定

Meat and meat products—Determination of free fat content

(ISO 1444:1996, IDT)

2008-08-28 发布

2009-03-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
肉与肉制品 游离脂肪含量测定
GB/T 9695.1—2008/ISO 1444:1996

*

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

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 11 千字
2008年11月第一版 2008年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-34614

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

GB/T 9695 由以下部分组成：

- GB/T 9695.1《肉与肉制品 游离脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.2《肉与肉制品 脂肪酸测定》；
- GB/T 9695.3《肉与肉制品 铁含量测定》；
- GB/T 9695.4《肉与肉制品 总磷含量测定》；
- GB/T 9695.5《肉与肉制品 pH 测定》；
- GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》；
- GB/T 9695.7《肉与肉制品 总脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.8《肉与肉制品 氯化物含量测定》；
- GB/T 9695.9《肉与肉制品 聚磷酸盐测定》；
- GB/T 9695.10《肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定》；
- GB/T 9695.11《肉与肉制品 氮含量测定》；
- GB/T 9695.13《肉与肉制品 钙含量测定》；
- GB/T 9695.14《肉制品 淀粉含量测定》；
- GB/T 9695.15《肉与肉制品 水分含量测定》；
- GB/T 9695.17《肉与肉制品 葡萄糖酸- δ -内酯含量的测定》；
- GB/T 9695.18《肉与肉制品 灰分测定》；
- GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》；
- GB/T 9695.20《肉与肉制品 锌的测定》；
- GB/T 9695.21《肉与肉制品 镁含量测定》；
- GB/T 9695.22《肉与肉制品 铜含量测定》；
- GB/T 9695.23《肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定》；
- GB/T 9695.24《肉与肉制品 胆固醇含量测定》；
- GB/T 9695.25《肉与肉制品 维生素 PP 含量测定》；
- GB/T 9695.26《肉与肉制品 维生素 A 含量测定》；
- GB/T 9695.27《肉与肉制品 维生素 B₁ 含量测定》；
- GB/T 9695.28《肉与肉制品 维生素 B₂ 含量测定》；
- GB/T 9695.29《肉制品 维生素 C 含量测定》；
- GB/T 9695.30《肉与肉制品 维生素 E 含量测定》；
- GB/T 9695.31《肉制品 总糖含量测定》。

本部分为 GB/T 9695 的第 1 部分。

本部分等同采用国际标准 ISO 1444:1996《肉和肉制品——游离脂肪含量的测定》(英文版)。

为便于使用,本部分作了下列编辑性修改：

- 删除 ISO 1444 的前言；
- 用“本部分”代替“本国际标准”；
- 用小数点“.”代替 ISO 1444 中作为小数点的“,”；
- 用 GB/T 9695.15 代替 ISO 1442；
- 将 9.2 分为 9.2.1、9.2.2、9.2.3 和 9.2.4 四部分；

——为计算公式增加了编号。

由于国内市售石油醚的沸程为 30 ℃~60 ℃,为便于使用,将 5.1 的石油醚沸程“40 ℃~60 ℃”改为“30 ℃~60 ℃”。石油醚沸程的改变不会影响测试的结果。

本部分代替 GB/T 9695.1—1988《肉与肉制品 游离脂肪含量的测定》。

本部分与 GB/T 9695.1—1988 相比主要修改如下:

——按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分:标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第 4 部分:化学分析方法》进行了结构调整和文字修改;

——增加了“试样制备”一章;

——用第 11 章“精密度”及其内容代替第 9 章“允许差”及其内容;

——增加了“试验报告”一章。

本部分由中国商业联合会提出。

本部分由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会归口。

本部分起草单位:中国商业联合会商业标准中心、国家加工食品质量监督检验中心(广州)、广州市产品质量监督检验所。

本部分主要起草人:郭新东、罗海英、覃芳芳、杜志峰、沈燕萍、吴玉銮、靳晓蕾。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 9695.1—1988。

肉与肉制品 游离脂肪含量测定

1 范围

GB/T 9695 的本部分规定了肉与肉制品中游离脂肪含量的测定方法。

本部分适用于肉与肉制品中游离脂肪含量的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 9695 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定(GB/T 9695.15—2008,ISO 1442:1997,MOD)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 9695 的本部分。

3.1

肉与肉制品中游离脂肪的含量 free fat content of meat and meat products

在本部分规定的条件下提取脂肪的质量。游离脂肪的含量以游离脂肪的质量分数表示。

4 原理

用正己烷或石油醚抽提按照 GB/T 9695.15 进行了水分测试后的干燥试样,蒸发除去溶剂,干燥,得到游离脂肪的含量。

5 试剂和材料

5.1 提取剂:正己烷或石油醚(沸程为 30 ℃~60 ℃),溴值低于 1,挥发残渣小于 20 mg/L。

5.2 沸石。

6 仪器和设备

实验室常规仪器及下列仪器。

6.1 机械设备:用于试样的均质化。包括高速旋转的切割机,或多孔板的孔径不超过 4 mm 的绞肉机。

6.2 滤纸筒:经脱脂。

6.3 脱脂棉。

6.4 提取装置:索氏抽提器。

注:可用能同时抽提多个样品的自动抽提器代替索氏抽提器。

6.5 沙浴或水浴:电热式或相当的其他装置。

6.6 电热干燥箱:可控温于 103 ℃±2 ℃。

6.7 干燥器:内装有效干燥剂,如硅胶。

6.8 分析天平:可准确称重至 0.001 g。

7 取样

7.1 实验室所收到的样品应具有代表性且在运输和储藏过程中无受损或发生变化。