

UDC 637.51/.52 : 443.06
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9695.18—88

肉与肉制品 灰分测定

Meat and meat products—Method for
determination of ash

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
肉与肉制品 灰分测定
GB 9695.18—88

*

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

1989年8月第一版 2006年4月电子版制作

*

书号: 155066·1-23766

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

肉与肉制品 灰分测定

Meat and meat products — Method for
determination of ash

本标准等效采用国际标准ISO 936—1978《肉和肉制品——灰分的测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉和肉制品中灰分的测定方法。
本标准适用于肉和肉制品中灰分的测定。

2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品取样方法

3 原理

把乙酸镁溶液加入试验样品中干燥，并于550~600℃下灼烧，冷却后，测定残留物的质量，并扣除由于添加醋酸镁而产生的氧化镁(MgO)的质量。

4 试剂

所用试剂均为分析纯，所用水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 乙酸镁(HG 3—1099)：15%溶液。

将分析纯的无水乙酸镁($Mg(COOCH_3)_2$)15g或分析纯的四水乙酸镁($Mg(COOCH_3)_2 \cdot 4H_2O$)25g溶解于蒸馏水中稀释至100mL。

将1mL溶液按分析步骤所述的，测定此溶液所产生氧化镁的质量，即空白试验。

5 仪器和设备

5.1 实验室常规设备

5.2 绞肉机：孔径不超过4mm。

5.3 坩埚：铂或瓷坩埚，坩埚底面积约15cm²，高至少25mm。

6 试样

6.1 按GB 9695.19取样。

6.2 至少取有代表性的试样200g，将样品于绞肉机里均质化至少两次，并混匀，然后装入密封的容器里，防止变质和成分变化，样品应尽快进行分析，最迟不超过24h。

7 分析步骤

将坩埚置于550~600℃的马福炉中灼烧30min，待炉温降至200℃以下取出，放入干燥器冷至室温，精确称至0.0001g，并重复灼烧至恒重。然后将试样5g放入坩埚中，均匀铺开，再次称重至0.0001g。

精密吸取乙酸镁溶液1mL，将其均匀的滴加在坩埚里的试样上。将坩埚放入微沸的水浴器上30min，