



中华人民共和国国家标准

GB 12516—90

肉 新 鲜 度 测 定

Meat—Determination of fresh degree

1990-11-15 发布

1991-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

肉 新 鲜 度 测 定

GB 12516—90

Meat—Determination of fresh degree

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉新鲜度的测定方法。
本标准适用于蓄肉新鲜度的测定。
本标准不适用于肝、脑、肺、脾和肾脏。

2 引用标准

GB 601 化学试剂 标准溶液制备方法

3 原理

肉类在储藏过程中,腐败分解产生挥发性脂肪酸,加稀酸蒸馏,使其馏出,用标准碱溶液滴定,以消耗碱的数量来判定肉的新鲜度。

4 试剂

所用水应为蒸馏水或同等纯度的水。所用试剂除特殊标明外,均为分析纯。

- 4.1 硫酸(化学纯)溶液:2%(*m/m*)。
- 4.2 氢氧化钾(或氢氧化钠)标准溶液:0.1 mol/L,按 GB 601 制备。
- 4.3 酚酞指示剂:1%乙醇溶液。

5 仪器与设备

- 5.1 实验室常规设备。
- 5.2 水蒸汽蒸馏装置(见图)。