



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24304—2024/ISO 6885:2016

代替 GB/T 24304—2009

## 动植物油脂 茴香胺值的测定

Animal and vegetable fats and oils—Determination of anisidine value

(ISO 6885:2016, IDT)

2024-08-23 发布

2025-03-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 24304—2009《动植物油脂 茴香胺值的测定》，与 GB/T 24304—2009 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了适用范围（见第1章，2009年版的第1章）；
- 更改了 $p$ -茴香胺颜色的描述和 $p$ -茴香胺试剂的精制要求（见5.3，2009年版的5.3）；
- 更改了总氧化值计算公式（见10.2，2009年版的10.2）。

本文件等同采用 ISO 6885:2016《动植物油脂 茴香胺值的测定》。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：中储粮成都储藏研究院有限公司、中储粮质检中心有限公司、中储粮镇江质检中心有限公司。

本文件主要起草人：姜涛、廖子龙、兰雪萍、单晓雪、陈超、张榴萍。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2009年首次发布为GB/T 24304—2009；
- 本次为第一次修订。

# 动植物油脂 茴香胺值的测定

## 1 范围

本文件描述了动植物油脂茴香胺值的测定方法。

本文件适用于动植物油脂中醛类（主要指 $\alpha,\beta$ -不饱和醛）含量的测定。

本文件不适用于乳脂及乳脂制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

ISO 661 动植物油脂 试样的制备（Animal and vegetable fats and oils—Preparation of test sample）

注：GB/T 15687—2008 动植物油脂 试样的制备（ISO 661：2003，IDT）

ISO 3696 分析实验室用水规格和试验方法（Water for analytical laboratory use—Specification and test methods）

注：GB/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法（ISO 3696：1987，MOD）

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**茴香胺值 anisidine value**

在规定试验条件下，*p*-茴香胺与试样反应，用10 mm比色皿于350 nm波长下测得的吸光度的增加值，扩大100倍后的数值。

注：茴香胺值没有单位，而是以1 g试样溶解于100 mL溶剂和反应试剂的混合液中测得的值为1个计量单位。

## 4 原理

试样用异辛烷（2,2,4-三甲基戊烷）溶解，与*p*-茴香胺的醋酸溶液反应，在350 nm波长下，测定增加的吸光度，计算茴香胺值。

## 5 试剂

除非另有说明，本文件所用试剂均为分析纯。水应符合ISO 3696中三级水要求。

5.1 无水硫酸钠（ $\text{Na}_2\text{SO}_4$ ）。

5.2 异辛烷（2,2,4-三甲基戊烷）：在300 nm~380 nm波长范围内，以水为参照测得的吸光度不超过0.01。

5.3 *p*-茴香胺（4-茴香醚）：无水、乳白色结晶。

警告：*p*-茴香胺有毒，应避免与皮肤接触。