



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15674—2009  
代替 GB/T 15674—1995

---

## 食用菌中粗脂肪含量的测定

Determination of crude fat in edible mushroom

2009-10-30 发布

2009-12-01 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

## 前 言

本标准代替 GB/T 15674—1995《食用菌粗脂肪含量测定方法》。

本标准与 GB/T 15674—1995 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第4部分：化学分析方法》对原标准的结构进行了修改；
- 修改了标准中英文名称；
- 原标准第2章的“引用标准”修改为“规范性引用文件”，去掉原标准中的“GB 12530 食用菌取样方法”，增加了 GB/T 6682 和 GB/T 5009.3 两个标准；
- 修改了“原理”；
- 试剂中去掉乙醚，改为石油醚，并增加了盐酸溶液和硅藻土；
- 仪器设备中去掉实验室常用器具，增加了脂肪测定仪；
- 试样制备中增加了干样的取样量，并明确了鲜样的取样个数；
- 增加了水解步骤；
- 修改了“结果计算”中的计算公式；
- 将原标准中的“允许差”改为“精密度”，并另起一章，修改了误差表示方式。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：农业部食用菌产品质量监督检验测试中心(上海)、上海市农业科学院食用菌所、上海市农业科学院农产品质量标准与检测技术研究所、昆明食用菌研究所、天津大学。

本标准主要起草人：邢增涛、顾赛红、韩焱、谭琦、桂明英、高官世、姜萍萍、王红梅、杨海锋。

本标准于1995年首次发布，2009年第一次修订。

# 食用菌中粗脂肪含量的测定

## 1 范围

本标准规定了食用菌中粗脂肪含量的测定方法。

本标准适用于食用菌中粗脂肪含量的测定。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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标准,然而,鼓励根据本标准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标准。

GB/T 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

## 3 原理

试样加盐酸煮沸水解后,冷却、过滤、洗涤残渣至中性并干燥后用石油醚提取,提取物烘干至恒重后称量,计算样品中粗脂肪的含量。

## 4 试剂

除非另有说明,在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和符合 GB/T 6682 规定的三级水。

4.1 盐酸溶液[ $c(\text{HCl})=3 \text{ mol/L}$ ]:吸取 25 mL 盐酸( $\rho=1.18 \text{ g/mL}$ )于 75 mL 蒸馏水中。

4.2 石油醚:沸点范围为  $30 \text{ }^\circ\text{C}\sim 60 \text{ }^\circ\text{C}$ 。

4.3 硅藻土:在 6 mol/L 盐酸溶液中煮沸 30 min,用水洗至中性,在  $130 \text{ }^\circ\text{C}$  中干燥。

## 5 仪器设备

5.1 电热鼓风干燥箱,温度精度  $\pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ 。

5.2 分析天平,感量 0.001 g、0.000 1 g。

5.3 电热水浴锅。

5.4 索氏提取器。

5.5 提取套管。

5.6 脂肪测定仪,以索氏提取脂肪原理制造的各种脂肪测定仪。

5.7 滤纸,中速。

5.8 脱脂棉。

5.9 玻璃细珠。

5.10 实验室常用器具。

## 6 试样制备

### 6.1 取样方法和数量

将样品混匀后平铺成方形,用四分法取样,干样取样量不应少于 200 g;鲜样取样量不应少于 1 000 g;子实体单个质量大于 200 g 的样品,取样数不应少于 5 个。