

UDC 637.51/.52:443.06
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9695.15—88

肉与肉制品 水分含量测定

Meat and meat products—Method for
determination of moisture content

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 水分含量测定
GB 9695.15—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3月电子版制作

*

书号: 155066·1-23763

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

肉与肉制品 水分含量测定

Meat and meat products—Method for determination of moisture content

本标准等效采用国际标准ISO 1442—1973《肉和肉制品——水分含量的测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉和肉制品中水分含量的测定方法（香肠水分含量测定方法另订）。
本标准适用于肉和肉制品中水分含量的测定（香肠类制品除外）。

2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

3 原理

样品与砂和乙醇充分混合，混合物在水浴上预干，然后在 $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 的温度下烘干至恒重，测其质量的损失。

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 砂：砂粒应能通过孔径为1.4mm（12目），而不能通过0.25mm（60目）的筛。

用自来水洗砂后，再用6 mol/L盐酸煮沸30min，并不断搅拌，倾去酸液，再用6 mol/L盐酸重复这一操作，直至煮沸后的酸液不再变黄。用蒸馏水洗砂，至氯试验为阴性。于 $150 \sim 160^\circ\text{C}$ 将砂烘干，贮存于密封瓶内备用。

4.2 95%乙醇（GB 679）。

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 玻璃或金属称量瓶：直径至少60mm，高约30mm。

5.4 细玻璃棒：末端扁平，略长于称量瓶直径。

6 试样

6.1 按GB 9695.19取样。

6.2 至少取有代表性的试样200g，将样品于绞肉机中至少绞两次，使其均质化，充分混匀。绞碎的样品保存在密封的容器中，贮存期间必须防止样品变质和成分变化，分析样品最迟不能超过24h。

7 分析步骤

将盛有砂（砂重为样品的3~4倍）和玻璃棒及称量瓶置于 $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 的干燥箱中，瓶盖斜支于瓶边，加热30min，取出盖好，置于干燥器中，冷却至室温，精确称至0.001g，并重复干燥至恒重。