



中华人民共和国国家标准

GB 9696—88

动物油脂 水分和挥发物含量测定

Animal fats—Method for determination
of moisture and volatile matter 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
动物油脂 水分和挥发物含量测定

GB 9696—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.bzcbs.com>

电话：63787337、63787447

1989年5月 第一版 2004年11月电子版制作

*

书号：155066·1-6233

版权专有 侵权必究

举报电话：(010) 68533533

动物油脂 水分和挥发物含量测定

Animal fats—Method for determination
of moisture and volatile matter content

本标准等效采用国际标准 ISO 662—1980《动植物油脂—水分和挥发物含量的测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了动物油脂中水分和挥发物含量的两种测定方法。

方法 A, 使用万用电炉或电热板;

方法 B, 使用干燥箱。

本标准方法 A 适用于所有动物油脂, 方法 B 仅适用于酸值小于 4 的非干燥性动物油脂。

2 引用标准

GB 9695.19—88 肉与肉制品 取样方法

3 原理

于 $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 加热所制备的试样, 直至水分和挥发物完全排除, 然后测其质量损失。

4 方法 A

4.1 仪器和设备

4.1.1 实验室常规仪器。

4.1.2 带手柄的平底瓷皿: 直径 $80 \sim 90$ mm, 深约 30 mm。

4.1.3 温度计: 刻度在 80°C 到至少 110°C 范围内, 长 100 mm, 具有加固水银球并在其上端具有膨胀腔。

4.2 试样

4.2.1 液体试样: 对于澄清无沉积物的液体样品, 在密闭的容器中摇动, 尽量使其均匀。

对于有混浊或有沉积物的液体样品, 摇动密闭在容器中的样品, 直至沉淀物完全与容器壁分离, 并均匀地分布在油体中。检查是否有沉淀物吸附在容器壁上, 如有吸附, 应完全清除(必要时打开容器), 使它们完全与油混合。

4.2.2 固体试样: 将样品加温至刚变为液体, 按(4.2.1)操作, 尽可能使其充分混匀。

4.3 分析步骤

将温度计置于已恒重的手柄瓷皿中精确称重, 再加入约 20 g 的试样, 精确称至 0.001 g。

在砂浴或电炉上, 将盛有试样手柄瓷皿加热, 使温度以每分钟 10°C 的速度升至 90°C , 并缓缓用温度计搅拌。

降低加热速度, 观察从皿底升起气泡的速度, 使温度升至 $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 。不要加热到 105°C 以上, 继续搅动, 刮擦皿底直到气泡消失为止。

为了保证水分的排除, 反复加热至 $103 \pm 2^\circ\text{C}$ 数次, 加热间隔时冷至 95°C 。然后使手柄瓷皿和温度计