



中华人民共和国国家标准

GB 5536—85

植物油脂检验 熔点测定法

Inspection of vegetable oils
Methods for determination of melting point

1985-11-02 发布

1986-07-01 实施

国家标准局 批准

植物油脂检验
熔点测定法

Inspection of vegetable oils
Methods for determination of melting point

本标准适用于商品植物油脂熔点的测定。

油脂熔点即油脂由固态溶化成液态的温度，也就是固态和液态的蒸汽压相等时的温度。

1 仪器和用具

- 1.1 毛细玻管：内径1mm，外径最大为2mm，长度80mm；
- 1.2 水银温度计：100℃，1/10℃刻度；
- 1.3 冰箱、恒温烘箱、电炉、恒温水浴锅；
- 1.4 烧杯：500ml；
- 1.5 酒精喷灯、锥形瓶、漏斗、滤纸等。

2 操作方法

2.1 样品处理：将样品过滤、烘干。取洁净干燥的毛细玻管3只，分别吸取试样达10mm高度，用喷灯火焰将吸取试样的管端封闭，然后放入烧杯中，置4~10℃的冰箱中过夜，到时取出用橡皮筋将3只管紧扎在温度计上，使试样与水银球相平。

2.2 加温：在500ml烧杯中，先注入半杯水，悬挂1只温度计，然后将试样管和温度计也悬挂在杯内的水中，使水银球浸入水中30mm处。置于水浴中开始加热。开始温度要低于试样熔点8~10℃，同时搅动杯中水，使水温上升的速度为每分钟约0.5℃。

3 测定结果

试样在熔化前常发生软化状态，继续加热直至玻管内的试样完全变成透明的液体为止，立即读取当时的温度，即为油脂的熔点。

双试验结果允许差不超过0.5℃，取其平均值作为测定结果。测定结果取小数点后第一位。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由商业部粮食储运局负责起草。

本标准主要起草人高修吾、杨浩然、吴艳霞、吕桂芬。