



中华人民共和国国家标准

GB 10468—89

水果和蔬菜产品 pH 值的测定方法

Fruit and vegetable products
—Determination of pH

1989-03-22发布

1989-10-01实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国
国家标准
水果和蔬菜产品 pH 值的测定方法

GB 10468—89

*

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 10 月 第一版 2004 年 11 月 电子版制作

*

书号: 155066·1-6607

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68533533

水果和蔬菜产品 pH 值的测定方法

Fruit and vegetable products

—Determination of pH

本标准等效采用国际标准 ISO 1842—1975《水果和蔬菜产品 pH 值的测定》。

1 主题内容和适用范围

本标准规定了测定水果和蔬菜产品 pH 值的电位差法。适用于水果和蔬菜产品 pH 值的测定。

2 引用标准

GB 6857 pH 基准试剂 苯二甲酸氢钾

GB 6858 pH 基准试剂 酒石酸氢钾

3 试剂

3.1 新鲜蒸馏水或同等纯度的水:将水煮沸5~10 min,冷却后立即使用,且存放时间不应超过30 min。

3.2 pH 标准缓冲溶液:制备方法按 GB 6857、GB 6858中规定操作。

4 仪器

pH 测定装置:分度值0.02单位。在试验温度下用已知 pH 值的标准缓冲溶液进行校正。

5 样品的制备

5.1 液态产品和易过滤的产品〔例如:果(菜)汁、水果糖、浆、盐水、发酵的液体等〕:将试验样品充分混合均匀。

5.2 稠厚或半稠厚的产品和难以分离出液体的产品(例如:果酱、果冻、糖浆等):取一部分实验样品,在捣碎机中捣碎或在研钵中研磨,如果得到的样品仍较稠,则加入等量的水混匀。

5.3 冷冻产品:取一部分实验样品解冻,除去核或籽腔硬壁后,根据情况按5.1条或5.2条方法制备。

5.4 干产品:取一部分实验样品,切成小块,除去核或籽腔硬壁,将其置于烧杯中,加入2~3倍重量或更多些的水,以得到合适的稠度。在水浴中加热30 min,然后在捣碎机中捣至均匀。

5.5 固相和液相明显分开的新鲜制品(例如:糖水水果、盐水蔬菜罐头产品):按5.2条方法制备。

6 分析步骤

6.1 仪器标准

操作程序按仪器说明书进行。先将样品处理液和标准缓冲溶液调至同一温度,并将仪器温度补偿旋钮调至该温度上,如果仪器无温度校正系统,则只适合在25℃时进行测定。

6.2 样品测定

在玻璃或塑料容器中加入样品处理液,使其容量足够浸没电极,用 pH 测定装置测定样品处理液,