

UDC 637.51/.52 : 543.06  
X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB 9695.1—88

---

## 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定

Meat and meat products—Method for  
determination of free fat content

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定

## Meat and meat products—Method for determination of free fat content

本标准参照采用国际标准ISO 1444—1973《肉和肉制品——游离脂肪含量的测定》。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉和肉制品中游离脂肪含量的测定方法。  
本标准适用于肉和肉制品中游离脂肪含量的测定。

### 2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法  
GB 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

### 3 原理

试样用无水乙醚、石油醚或正己烷等溶剂抽提后，除去溶剂，干燥并称量抽提物，即为试样中的游离脂肪。

### 4 试剂

所用水均为蒸馏水或同等纯度的水；试剂为分析纯。

- 4.1 无水乙醚 (HG 3—1002): 沸点34.4℃。
- 4.2 石油醚 (HG 3—1003): 沸点30~60℃。
- 4.3 正己烷: 沸点68.7℃。
- 4.4 海砂化学纯粒度0.65~0.85mm含SiO<sub>2</sub> 99%。
- 4.5 无水硫酸钠 (HG 3—123)。

### 5 仪器和设备

- 5.1 实验室常规仪器和设备。
- 5.2 绞肉机: 孔板孔径不超过4mm。
- 5.3 滤纸筒。
- 5.4 脱脂棉。
- 5.5 索氏提取器, 150mL或250mL。

### 6 试样

- 6.1 按GB 9695.19肉与肉制品 取样方法取样。
- 6.2 至少取有代表性的试样200g, 用绞肉机绞两次使其均质化并混匀, 放入密闭容器中贮存、备用。

### 7 分析步骤

#### 7.1 试样装滤纸筒