



中华人民共和国国家标准

GB 9695.24—90

肉与肉制品 胆固醇含量测定

Meat and meat products—Method for
determination of cholesterol

1990-11-15 发布

1991-10-01 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 胆固醇含量测定

GB 9695.24—90

Meat and meat products—Method for
determination of cholesterol

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉与肉制品中胆固醇含量的测定方法。

本标准适用于肉与肉制品中胆固醇含量的测定。

2 引用标准

GB 9695.1 肉与肉制品 游离脂肪含量的测定

3 原理

肉与肉制品中的脂类经皂化后,胆固醇作为不皂化物被提取出来,并与一定量的内标物混合后一起注入气相色谱柱,求出胆固醇与内标物的峰面积比,根据工作曲线计算胆固醇的重量,以求得肉与肉制品中胆固醇含量。

4 试剂

所用水均为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 无水乙醚。

4.2 氯仿(GB 682)。

4.3 1 mol/L 氢氧化钾(GB 2306)/乙醇(GB 678)溶液。

4.4 无水硫酸钠。

4.5 胆固醇:1.0 mg/mL 氯仿溶液。

4.6 内标溶液:

4.6.1 5- α 胆甾烷/氯仿标准溶液:1.0 mg/mL。

4.6.2 菜油醇/氯仿标准溶液:3.0 mg/mL。

4.6.3 胆固醇与 5- α 胆甾烷混合液:上述两种标准液等体积混合。

5 仪器和设备

5.1 实验室常规仪器。

5.2 气相色谱仪,配有 FID 检测器。

6 试样

按照 GB 9695.1 得到的脂肪。

7 分析步骤

7.1 不皂化物的提取

称取 1.00 g 脂肪,置于 10 mL 容量瓶中用氯仿定容并摇匀。准确量取该试液 1~5 mL、置于 25 mL