

UDC 664.8.036.5/.6 : 543.
X 70



中华人民共和国国家标准

GB 10787—89

罐头食品中干燥物的测定

Determination of dry matter content in canned food

1989-03-31 发布

1990-01-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
罐 头 食 品 中 干 燥 物 的 测 定

GB 10787—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.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1990年2月第一版 2006年4月电子版制作

*

书号:155066·1-24853

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

中华人民共和国国家标准

罐头食品中干燥物的测定

GB 10787—89

Determination of dry matter content in canned food

本标准参照采用国际标准 ISO 751—1981《果蔬制品的干燥物含量测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了罐头食品中干燥物含量的测定方法,规定干燥物含量以质量百分比表示。
本标准适用于果蔬类罐头食品。

2 原理

以真空干燥至恒重,计算干燥物含量。

3 仪器

扁形玻璃称量瓶,真空干燥箱,玻璃干燥器,不锈钢小勺或玻璃棒,一般干热烘箱。

4 分析步骤

取10~15 g 干净细砂(40目海砂)于扁平玻璃称量瓶中,并与不锈钢小勺或玻璃棒一起置于100~105℃烘箱中烘干。取出,置于干燥器内冷却30 min,称量(精确至0.001g)。以减量法在瓶中称取试样约5 g(精确至0.001g),用勺或玻璃棒将试样与砂搅匀,铺成薄层,于水浴上蒸发至近干,移入温度70℃、压力13 332.2帕(100 mm 汞柱)以下的真空干燥箱内烘4 h。取出,置于干燥器中冷却30 min,称量后再烘,每两小时取出冷却称量一次(两次操作应相同),直至两次质量差不大于0.003 g 为止。

5 分析结果的计算

5.1 干燥物百分率以下式计算:

$$\text{干燥物}(\%) = \frac{G_2 - G_1}{W} \times 100$$

式中: G_1 ——不锈钢小勺(或玻璃棒)、净砂及称量瓶质量, g;

G_2 ——烘干后试样、不锈钢小勺(或玻璃棒)、净砂及称量瓶质量, g;

W ——试样质量, g。

6 允许差

平行试样结果允许0.5%误差。