



中华人民共和国国家标准

GB 12296—90

水果、蔬菜制品 水不溶性固形物含量的测定

Fruit and vegetable products—Determination
of water-insoluble solids

1990-03-29 发布

1990-12-01 实施

国家技术监督局发布

中华人民共和国国家标准

水果、蔬菜制品 水不溶性固体物含量的测定

GB 12296—90

Fruit and vegetable products—Determination of water-insoluble solids

本标准参照采用国际标准ISO 751—1981《水果、蔬菜制品——水不溶性固体物测定法》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了果蔬制品水不溶性固体物的测定方法。

本标准适用于测定果蔬制品及新鲜果蔬可食部分水不溶性固体物的含量。

2 原理

试样用热水溶解，滤去可溶性物质，将剩余物烘干，称量。

3 仪器

3.1 高速组织捣碎机：10 000~12 000r/min。

3.2 架盘天平：感量0.01g。

3.3 分析天平：感量0.001g。

3.4 抽滤装置：由自来水抽气管、1 000mL 抽滤瓶和橡皮抽滤垫组成。

3.5 布氏漏斗：直径10cm。

3.6 快速滤纸：直径9 cm、7 cm。

3.7 电热板或普通电炉（上置石棉网）。

3.8 离心机：4 000r/min, 4×50或8×100mL。

3.9 电热恒温干燥箱。

3.10 烧杯：250、400mL。

3.11 称量皿：具盖铝盒，直径不小于50mm，高不大于30mm。

3.12 干燥器：内放无水氯化钙或变色硅胶。

4 测定步骤

4.1 试样制备

4.1.1 液体制品：称样前将试样充分摇匀。

4.1.2 酱体制品：试样搅匀后，分取一部分放入高速组织捣碎机内捣碎1 min；粘稠的制品可按一定比例加入蒸馏水捣碎，称样时折扣加水量。

4.1.3 新鲜果蔬：除去果蒂、果核、种子等，用四分法分取可食部分切碎混匀，称取250g，准确至0.1g，放入高速组织捣碎机内，加入等量蒸馏水捣碎2 min，每2 g匀浆折算为1 g试样；浆果类及其他多汁果蔬试样也可不加水直接捣碎。

4.2 滤纸准备

每个称量皿内放一张9 cm滤纸和半张7 cm滤纸，放入103±2℃电热干燥箱中烘1 h，移至干燥