



中华人民共和国国家标准

GB/T 12766—2008
代替 GB/T 12766—1991

动物油脂 熔点测定

Animal fat and oil—Determination of melting point

2008-05-27 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

动物油脂 熔点测定

GB/T 12766—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字

2008年7月第一版 2008年7月第一次印刷

*

书号: 155066·1-32393

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

前 言

本标准代替 GB/T 12766—1991《动物油脂 熔点测定》。

本标准与 GB/T 12766—1991 相比主要变化如下：

- 在样品处理方法中,用电热源代替酒精灯；
- 在使用全浸式温度计时,增加使用辅助温度计,并进行校正步骤；
- 试验方法调整为一根毛细玻管进行观察,三组平行试验求平均值；
- 按照 GB/T 2001.4—2001《标准编写规则 第4部分:化学分析方法》对原标准的结构进行了修改。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心、江苏雨润食品产业集团有限公司。

本标准主要起草人:闵成军、樊成艳、方春宁、张新玲、胡新颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 12766—1991。

动物油脂 熔点测定

1 范围

本标准规定了在常温下凝固的动物油脂熔点的测定方法。
本标准适用于在常温下凝固的动物油脂的熔点测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
ISO 661:1980 动植物油脂 试样的制备

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

熔点 melting point

在规定条件下,在一根两端开口毛细玻璃管内的脂肪柱开始上升时的温度。

3.2

实验室样品 laboratory sample

实验室采收的处于待制备状态的样品。

3.3

试验样品 testing sample

用于分析的,已制备过的样品。

3.4

全浸式温度计 whole immerse type thermometer

水银柱全浸于被测系统时设定温度刻度的温度计。

3.5

局浸式温度计 bureau immerses type thermometer

水银球插入被测系统内而部分水银柱漏在系统之外时设定温度刻度的温度计。

4 原理

在规定条件下,将含有一已凝固的脂肪柱的毛细玻璃管浸入一规定深度的水中,按规定速率加温,观察毛细玻璃管内脂肪柱开始上升时的温度,该温度即为熔点。

5 仪器和设备

5.1 毛细玻璃管

均质薄壁且两端开口,内径 1.0 mm~1.2 mm,外径 1.3 mm~1.6 mm,壁厚 0.15 mm~0.2 mm,长度 50 mm~60 mm。新的毛细玻璃管在使用前,需依次用铬酸洗液、水和丙酮彻底清洗,然后在烘箱中干燥。