

UDC 634/635 : 543.06
B 30



中华人民共和国国家标准

GB 12293—90

水果、蔬菜制品 可滴定酸度的测定

Fruit and vegetable products—
Determination of titratable acidity

1990-03-29 发布

1990-12-01 实施

国家技术监督局 发布

水果、蔬菜制品 可滴
定酸度的测定

Fruit and vegetable products — Determination
of titratable acidity

本标准参照采用国际标准ISO 750—1981《水果、蔬菜制品——可滴定酸度测定法》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了果蔬制品可滴定酸度的两种测定方法，即电位滴定法和指示剂滴定法。

本标准适用于测定果蔬制品及新鲜果蔬的可滴定酸度。电位滴定法为仲裁法。指示剂滴定法为常规法。

指示剂滴定法不适用于浸出液颜色较深的试样。

2 样液制备

2.1 仪器

2.1.1 高速组织捣碎机：10 000~12 000r/min。

2.1.2 架盘天平：感量0.01g。

2.1.3 电热恒温水浴锅。

2.1.4 移液管：50mL。

2.1.5 烧杯：100、600mL。

2.1.6 容量瓶：250mL。

2.1.7 漏斗：直径7cm。

2.1.8 锥形瓶：250mL。

2.1.9 快速滤纸：直径12.5cm。

2.2 制备方法

本试验用水应是不含二氧化碳的或中性蒸馏水，可在使用前将蒸馏水煮沸、放冷，或加入酚酞指示剂用0.1mol/L氢氧化钠溶液中和至出现微红色。

2.2.1 液体制品（如果汁、罐藏水果糖液、腌渍液、发酵液等）：将试样充分摇匀，用移液管吸取50mL，放入250mL容量瓶中，加水稀释至刻度，摇匀待测。如溶液浑浊可通过滤纸过滤。

注：① 含碳酸的液体制品需减压摇动3~4min，以除去二氧化碳。

② 液体试样也可称取50g，准确至0.01g。

2.2.2 酱体制品（如果酱、菜泥、果冻等）：将试样搅匀，分取一部分放入高速组织捣碎机内捣碎，称取捣匀的试样10~20g，准确至0.01g，用80~90℃热水洗入250mL容量瓶，并加热水约至200mL，放置30min，冷却至室温，加水稀释至刻度，摇匀，通过滤纸过滤。

2.2.3 新鲜果蔬、整果或切块罐藏、冷冻制品：剔除试样的非可食部分（冷冻制品预先在加盖的容器中解冻），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，加入等量水，捣碎1~2min。每2g匀浆折算为1g试样，称取匀浆50~100g，准确至0.1g，用100mL水洗入250mL容器瓶，置75~80℃水浴上加热30min，其间摇动数次，取出冷却，加水至刻度，摇匀过滤。