



# 中华人民共和国国家标准

GB 5531—85

---

## 植物油脂检验 加 热 试 验

Inspection of vegetable oils  
Heating test

1985-11-02 发布

1986-07-01 实施

---

国 家 标 准 局 批 准

植物油脂检验  
加热试验

Inspection of vegetable oils  
Heating test

---

本标准适用于鉴定商品植物油脂中磷脂的含量情况的试验。

**1 仪器和用具**

- 1.1 万用电炉；
- 1.2 装有细砂的金属盘（砂浴盘）或石棉网；
- 1.3 烧杯：100ml；
- 1.4 温度计：300~350℃；
- 1.5 铁支柱等。

**2 操作方法**

取混匀试样约50ml注入100ml烧杯内，置于带有砂浴盘的电炉上加热，用铁支柱悬挂温度计，使水银球恰在试样中心，加热在16~18min内使试样温度升至280℃（亚麻子油加热至289℃），取下烧杯，趁热观察析出物多少和油色深浅情况。待冷却至室温后，再观察一次。

**3 试验结果**

植物油脂加热试验仅是鉴别油脂中磷脂含量的简易方法，不是定量分析，因此试验结果以“油色不变”、“油色变深”、“油色变黑”、“无析出物”、“有微量析出物”、“多量析出物”以及“有刺激性异味”等表示。

微量析出物：油温加至280℃时趁热观察，有析出物悬浮；

多量析出物：析出物成串、成片结团。

---

**附加说明：**

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由商业部粮食储运局负责起草。

本标准主要起草人高修吾、杨浩然、吴艳霞、吕桂芬。