

UDC 637.51/.52 : 543.06
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9695.5—88

肉与肉制品 pH 测定

Meat and meat products—Method for
measurement of pH

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

国家技术监督局 发布

肉与肉制品 pH测定

Meat and meat products—Method for measurement of pH

本标准等同采用国际标准ISO 2917—1974《肉和肉制品——pH测定方法》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉和肉制品的pH测定方法。
本标准适用于肉和肉制品的pH测定。

2 引用标准

GB 9695.19肉与肉制品 取样方法

3 原理

测定浸没在肉和肉制品试样中的玻璃电极和参比电极之间的电位差。

4 试剂

- 4.1 95%乙醇 (GB 679)。
- 4.2 乙醚 (HG 3—1002): 用水饱和。
- 4.3 蒸馏水, 或相当纯度的水。

5 仪器和设备

- 5.1 pH计: 精确度为0.05pH单位。仪器应有温度补偿系统, 并能防止外界感应电流的影响。
- 5.2 玻璃电极: 各种形状的玻璃电极都可以用。玻璃电极的膜应浸在水中保存。
- 5.3 参比电极: 例如含有饱和氯化钾溶液的甘汞电极或氯化银电极。一般将其浸入饱和氯化钾溶液中保存。

注: 参比电极和玻璃电极也可以组装成复合电极, 一般将其浸入蒸馏水中保存。

- 5.4 绞肉机: 孔径不超过4 mm。

6 试样

- 6.1 按GB 9695.19取样。
- 6.2 至少取有代表性的试样200g, 立即测定pH, 或以适当的方法保存试样, 要保证其pH变化控制在最小限度之内。

7 需均质化试样的分析步骤

7.1 试样的制备

试样须两次通过绞肉机, 混匀以达到均质化。

如非常干燥的试样, 可以在实验室混合器内加等质量的水进行均质。

7.2 pH计的校正