

ICS 67.040  
X 10



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20264—2006

---

## 粮食、油料水分两次烘干测定法

Grain and oilseed—Determination of moisture content—  
Twice drying method

2006-05-18 发布

2006-09-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：吉林省粮油卫生检验监测站。

本标准主要起草人：冯锡仲、刘恒立、史玮、郭晓君、颜晓辉、唐哲。

# 粮食、油料水分两次烘干测定法

## 1 范围

本标准规定了粮食、油料水分两次烘干测定法的原理、所用仪器、操作方法和结果表述。

本标准适用于粮食水分在 16.0%(含)以上,油料水分在 13.0%(含)以上的商品粮食、油料水分含量的测定。

## 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 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

## 3 原理

在常压和一定温度(105℃或 130℃)下对样品进行烘干,测定样品烘干后损失的质量,即为水分含量。

## 4 仪器

4.1 天平:精度 1 mg,称量范围分别为(0~120)g 和(0~200)g。

4.2 电热恒温干燥箱(烘箱):最高温度不低于 300℃,温度波动在±2℃以内。

4.3 粮食粉碎机:用不吸水的材料制成;容易清理并且死角尽可能小;粉碎过程迅速,没有明显的发热现象,尽可能少地与外界空气接触;粉碎过的物料颗粒均匀,并且颗粒尺寸符合试样制备的要求。

4.4 干燥器:内装有充足的干燥剂,放置于冷凉且干燥的场所。干燥剂要及时更新(如用变色硅胶做干燥剂,当其呈现红色时应停止使用,在 130℃~140℃下烘干至全部呈蓝色后再使用)。

4.5 带盖铝盒:直径 5.5 cm、10 cm、12 cm 和 15 cm,高 2.5 cm;各盒底及盒盖应有配套编号。

## 5 操作方法

### 5.1 烘干铝盒

调节烘箱温度至 105℃,取洁净空铝盒放在烘箱内的烘网上,烘干 30 min 至 1 h。取出后置于干燥器内冷却至室温,取出称量;再烘 30 min,置于干燥器内冷却至室温,取出称量。烘干至前后质量差不超过 0.005 g 为止,即为质量恒定。取质量数值较小的作为铝盒质量。铝盒放入干燥器内备用。

### 5.2 第一次烘干

按照表 1 规定的试样用量,用已知质量的铝盒,从平均样品中称取整粒净试样( $m$ ),轻摇铝盒使试样分布均匀。

调节烘箱温度至 105℃(油料至 70℃),将铝盒放入烘箱烘干 40 min 后,取出,自然冷却至室温,称量,除去铝盒质量,即为第一次烘干后试样质量( $m_1$ )。