

UDC 634/635:543.06  
B 30



# 中华人民共和国国家标准

GB 12295—90

---

## 水果、蔬菜制品 可溶性固形物 含量的测定——折射仪法

Fruit and vegetable products—Determination of  
soluble solids—Refractometric method

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 可溶性固形物 含量的测定——折射仪法

GB 12295—90

## Fruit and vegetable products—Determination of soluble solids—Refractometric method

本标准参照采用国际标准ISO 2173—1978《水果、蔬菜制品——可溶性固形物含量的测定——折射仪法》。

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了果蔬制品可溶性固形物的折射仪测定方法。

本标准适用于测定果蔬制品及新鲜果蔬可溶性固形物的含量,测定结果以蔗糖质量百分浓度表示,若制品中含有非蔗糖物质,其测定结果为近似值。

### 2 原理

在20℃用折射仪测定试样溶液的折射率,从仪器的刻度尺上直接读出可溶性固形物的含量。

### 3 仪器设备

**3.1** 折射仪:刻度尺上的最小分度值,折射率( $n_D$ )为0.001,读数可估计至0.0003;糖量浓度最小分度值为0.5%,读数可估计至0.25%。

**3.2** 恒温水浴。

**3.3** 高速组织捣碎机:10 000~12 000r/min。

**3.4** 架盘天平:感量0.01g。

**3.5** 烧杯:250mL。

### 4 测定步骤

#### 4.1 样液制备

注:需加水稀释的试样,应适当减少加水量,以避免扩大测定误差。

**4.1.1** 液体制品:如澄清果汁、糖液等,试样混匀后直接用于测定,混浊制品用双层擦镜纸或纱布挤出汁液测定。

**4.1.2** 新鲜果蔬、罐藏和冷冻制品:取试样的可食部分切碎、混匀(冷冻制品须预先解冻),称取250g,准确至0.1g,放入高速组织捣碎机捣碎,用两层擦镜纸或纱布挤出匀浆汁液测定。

**4.1.3** 酱体制品:如果酱、果冻等,称取25~50g,准确至0.01g,放入预先称量的烧杯中,加入100~150mL蒸馏水,用玻棒搅匀,在电热板上加热至沸腾,轻沸2~3min,放置冷却至室温,再次称量,准确至0.01g,然后通过滤纸或布氏漏斗过滤,滤液供测定用。

**4.1.4** 干制品:把试样可食部分切碎,混匀,称取10~20g,准确至0.01g,放入称量过的烧杯,加入5~10倍蒸馏水,置沸水浴上浸提30min,不时用玻璃棒搅动。取下烧杯,待冷却至室温,称量,准确至0.01g,过滤。

#### 4.2 测定