



中华人民共和国国家标准

GB/T 15668—1995

水果、蔬菜及其制品 新鲜豌豆和速冻 豌豆醇不溶固形物含量的测定

Fruits, vegetables and their products—Determination
of alcohol-insoluble solids content in fresh or quick-frozen peas

1995-08-18 发布

1996-06-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

水果、蔬菜及其制品 新鲜豌豆和速冻 豌豆醇不溶固形物含量的测定

GB/T 15668—1995

Fruits, vegetables and their products—Determination
of alcohol-insoluble solids content in fresh or quick-frozen peas

本标准等效采用国际标准 ISO 8129-2:1984《水果、蔬菜及制品醇不溶固形物含量的测定:第二部分 新鲜豌豆和速冻豌豆的测定方法》。

1 主题内容与适用范围

本标准对新鲜豌豆和速冻豌豆中醇不溶固形物测定原理、试剂、仪器设备、样品、测定步骤等作了说明和规定。

本标准适用于新鲜豌豆和速冻豌豆中醇不溶固形物含量的测定。

2 测定原理

用甲醇改性的乙醇溶液煮沸提取试样,然后过滤,并用乙醇、甲醇、水组成的三元溶剂体系将不溶性固态物质洗涤干净后再将其烘干称量。

3 试剂

试剂均用分析纯试剂,配试剂用水为蒸馏水或去离子水。

3.1 95%(V/V)乙醇溶液:取5体积甲醇与95体积无水乙醇(GB 678)混合均匀。

3.2 80%(V/V)乙醇溶液:取3体积水与16体积95%乙醇溶液(3.1)混匀。

4 仪器设备

4.1 分析天平:感量0.001 g。

4.2 平底烧瓶:250 mL,具标准玻璃磨口塞并带回流冷凝装置。

4.3 布氏漏斗:直径9 cm。

4.4 移液管:100 mL。

4.5 搪瓷盘:平底,带盖。

4.6 水浴锅:四孔单列。

4.7 夹具或重物。

4.8 玻璃干燥器:用新烘干的变色硅胶作干燥剂。

4.9 鼓风干燥箱:可恒温控制在 $100\pm 2^{\circ}\text{C}$ 。

4.10 滤纸:直径11 cm,定量,中速。

4.11 称量盒:铝质,直径 \times 高=9 cm \times 2 cm。

4.12 捣碎机:具500 mL容积捣碎容器。

4.13 塑料袋:足以装下全部待测试样,不渗漏液体。

国家技术监督局1995-08-18批准

1996-06-01实施