
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6509-2022

香辛料和调味料的热水不溶物的测定

Hot Water Insoluble Test in Spice

(征求意见稿)

2022-6-30 发布

2022-7-15 实施

中国食品土畜进出口商会 发布

目录

前言.....	II
1 范围.....	1
2 原理.....	1
3 试剂.....	1
4 仪器.....	1
5 实验步骤.....	1
6 计算.....	2

前言

本标准根据美国洋葱大蒜协会 ADOGA , 14th Edition April 2005 P22 原理方法，结合检测过程中的实际操作，规范细化了具体操作要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

本标准主要起草单位：中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、山东农业大学。

本标准协同起草单位：通标标准技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、英联食品投资（中国）有限公司、山东万兴调味品有限公司、山东泰山立福食品科技有限公司、欧陆分析技术服务（青岛）有限公司、山东商业职业技术学院。

本标准主要起草人：崔培恩、刘继华、吴耀军、苏绍涛、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、乔旭光、卢晓明、李宁阳、郑振佳。

本标准协同起草人：张明月、宋绍斌、周长部、赵倩、王洪杰、毛子奇、文旭娟、王琦、陈永强、邵广阔、牛亚鑫、吕国强、王丽华，付建、杜国辉、张咏梅。

本标准由中国食品土畜进出口商会及团标发起单位组织实施并解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会 2022 年 6 月 30 日批准。

本标准自 2022 年 7 月 15 日起实施。

热水不溶物的测定

1 范围

本标准规定了香辛料和调味料的热热水不溶物的测定。

本标准主要适用于脱水大蒜、脱水洋葱、脱水姜的热热水不溶物的测定。

2 原理

将不溶于沸腾热水的物质过滤分离后，干燥称重，计算占样品的比率。

3 试剂

蒸馏水，助滤剂（硅藻土）。

4 仪器

4.1 加热板或电炉

4.2 烧杯两个（400ML）

4.3 干燥箱（温度控制在 105℃）

4.4 分析天平（0.1mg）

4.5 真空泵

4.6 抽滤瓶

4.7 古氏坩埚（底部带孔）

4.8 Whatman 540# 滤纸（大小须与古氏坩埚配套）

4.9 玻璃棒

4.10 干燥器

4.11 量筒

5 实验步骤

5.1 加入 $1.5000 \pm 0.0005\text{g}$ 干燥的助滤剂，均匀的平铺在坩埚底部。

- 5.2 称取样品（大蒜：2.0000±0.0005g；洋葱 1.5000±0.0005g）放入一装有 200ML 蒸馏水的 400ML 烧杯中。缓慢加热至沸腾，煮沸 5min。
- 5.3 用真空抽滤系统，通过古氏坩埚抽滤，并用近沸腾的 200ML 蒸馏水洗涤。
- 5.4 同时做空白试验，空白助滤剂与样品助滤剂重量一样。
- 5.5 将两个坩埚放在 105℃干燥箱 4h，再放入干燥器冷却至室温，然后称重记录盛有样品的坩埚与残留物的重量 SR、盛空白助滤剂的坩埚与残留物的重量 BR。

6 计算：

$$HWI(\%) = [(SR - ST) - (BR - BT)] \div SW \times 100$$

SR：盛有样品的坩埚与残留物的重量g。

ST：盛有样品的坩埚与助滤剂的重量g。

BR：盛空白助滤剂的坩埚与残留物的重量g。

BT：盛空白助滤剂的坩埚与助滤剂的重量g。

SW：样品重量（大蒜：2.0000±0.0005g；洋葱1.5000±0.0005g）。