

---

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6508-2022

---

## 香辛料和调味料的光学指数测定

Optical Index Analysis 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 计算公式..... | 2  |

## 前言

本标准根据美国洋葱大蒜协会 ADOGA，14th Edition April 2005 P17-18 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、山东恋味食品有限公司、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、济南海关、聊城海关、英联食品投资（中国）有限公司。

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、韦伟、刘伟、朱秀焕、蒋国豪。

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。

## 光学指数测定

### 1 范围

本标准规定了香辛料和调味料中光学指数的检测方法。

本标准适用于香辛料和调味料中光学指数的检测。

### 2 原理

测试产品的水溶液，随产品的颜色特性而在颜色及黏度上有变化。先测试产品水溶液的透光率，通过特定换算关系而得出其光学指数。

### 3 试剂

10%NaCl 溶液：100gNaCl 溶于蒸馏水定容至 1000ml。

### 4 仪器

- 4.1 紫外分光光度计
- 4.2 比色皿（1cm）
- 4.3 玻璃棒
- 4.4 漏斗
- 4.5 万分之一天平
- 4.6 定量滤纸（直径 12.5cm）
- 4.7 100ml 玻璃量筒
- 4.8 烧杯
- 4.9 三角瓶
- 4.10 1000ml 容量瓶

### 5 实验步骤

5.1 称取  $2.0000 \pm 0.0005\text{g}$  蒜制品或者普通洋葱产品，烤制洋葱制品称取  $1.0000 \pm 0.0005\text{g}$ 。转移至烧杯中，注意不要洒落到烧杯口上。

5.2 每个样品加入 100ml 10%NaCl 溶液。

5.3 摇匀，保证样品全部散开至溶液中。静置提取 15 分钟，期间每五分钟摇匀一次。

5.4 过滤，通过定量滤纸过滤三次，以保证滤液澄清。

5.5 测试，用 1cm 比色皿，以 10%NaCl 溶液为空白对照，在 420nm 处检测滤液的透光率 T，带入公式算出样品的光学指数并记录数据。

## 6 计算公式

$$OI = \log \frac{100}{T} \times \frac{5 \times 1000}{\text{比色皿直径 (1cm)} \times \text{样品重量 (g)}}$$

OI: 光学指数

T: 420nm 处检测滤液的透光率