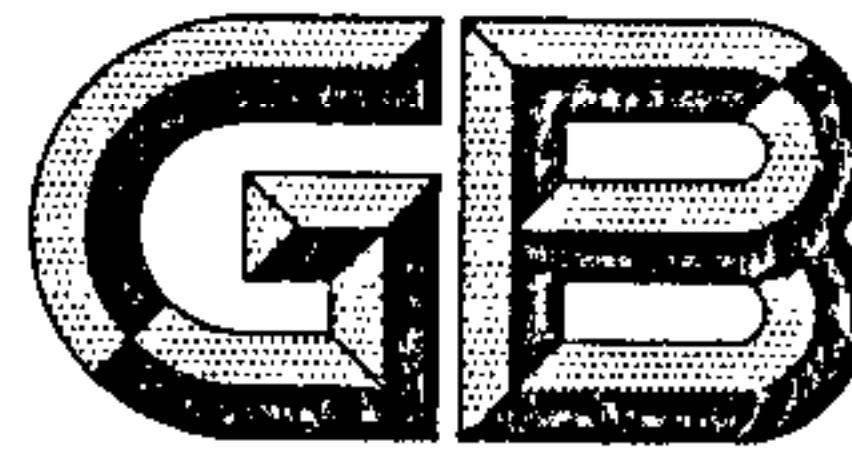


ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB/T 5009.181—2003
部分代替 GB 10146—1988

猪油中丙二醛的测定

Determination of propyldialdehyde in lard

MACY 天利仪器
MACY INSTRUMENT
专业光度计系列生产厂家
[HTTP://www.macylab.com](http://www.macylab.com) TEL:400-616-4686

2003-08-11 发布

2004-01-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会发布

前　　言

本标准代替 GB 10146—1988《猪油卫生标准》中 5.1 丙二醛的检验方法。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由上海市食品卫生监督检验所、广州市卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人：周连斌。

MACY 美析仪器
MACY INSTRUMENT
专业光度计系列生产厂家
[HTTP://www.macylab.com](http://www.macylab.com) TEL:400-616-4686

猪油中丙二醛的测定

1 范围

本标准规定了猪油中丙二醛的测定方法。

本标准适用于猪油中丙二醛的测定。

2 原理

猪油受到光、热、空气中氧的作用，发生酸败反应，分解出醛、酸之类的化合物。丙二醛就是分解产物的一种，它能与硫代巴比妥酸(TBA)作用生成粉红色化合物，在538 nm波长处有吸收高峰，利用此性质即能测出丙二醛含量，从而推导出猪油酸败的程度。

3 试剂

3.1 硫代巴比妥酸(TBA)水溶液：准确称取硫代巴比妥酸(TBA)0.288 g溶于水中，并稀释至100 mL(如TBA不易溶解，可加热至全溶澄清，然后稀释至100 mL)，相当于0.02 mol/L。

3.2 三氯乙酸混合液：准确称取三氯乙酸7.5 g及0.1 g EDTA(乙二胺四乙酸二钠)用水溶解，稀释至100 mL。

3.3 丙二醛标准储备液：准确称取1,1,3,3-四乙氧基丙烷(E. Mesck 97%)0.315 g，溶解后稀释至1 000 mL(相当于每毫升含丙二醛100 μg)，置冰箱保存。

3.4 丙二醛标准使用液：精确移取上述储备液10 mL稀释至100 mL(相当于每毫升含丙二醛10 μg)置冰箱备用。

3.5 三氯甲烷。

4 仪器

4.1 恒温水浴箱。

4.2 离心机2 000 r/min。

4.3 72型分光光度计。

4.4 100 mL有盖三角瓶。

4.5 25 mL纳氏比色管。

4.6 100 mm×13 mm试管。

4.7 定性滤纸。

5 分析步骤

5.1 试样处理

准确称取在70℃水浴上融化均匀的猪油液10 g，置于100 mL有盖三角瓶内，加入50 mL三氯乙酸混合液，振摇0.5 h(保持猪油融溶状态，如冷结即在70℃水浴上略微加热使之融化后继续振摇)，用双层滤纸过滤，除去油脂、滤渣，重复用双层滤纸过滤一次。

5.2 测定

准确移取上述滤液5 mL置于25 mL纳氏比色管内，加入5 mL TBA溶液，混匀，加塞，置于90℃水浴内保温40 min，取出，冷却1 h，移入小试管内，离心5 min，上清液倾入25 mL纳氏比色管内，加入5 mL三氯甲烷，摇匀，静止，分层，吸出上清液于538 nm波长处比色(同时做空白试验)。

5.3 标准曲线制备

用含量分别为 $1 \mu\text{g}$ 、 $2 \mu\text{g}$ 、 $3 \mu\text{g}$ 、 $4 \mu\text{g}$ 、 $5 \mu\text{g}$ 的丙二醛标准溶液作上述步骤处理,根据浓度与吸光度关系作标准曲线。

6 结果计算

$$\text{丙二醛含量}(\text{mg}\%) = \frac{A}{10}$$

式中:

A——猪油的相应浓度。

