

食品中灰分的测定方法

本标准适用于各类食品中灰分含量的测定。

1 原理

食品经灼烧后所残留的无机物质称为灰分。灰分系用灼烧重量法测定。

2 仪器高温炉。

3 操作方法

3.1 取大小适宜的瓷坩埚置高温炉中，在 600℃ 下灼烧 0.5h，冷至 200℃ 以下后，取出，放入干燥器中冷至室温，精密称量，并重复灼烧至恒量。

3.2 加入 2~3g 固体样品或 5~10g 液体样品后，精密称量。

3.3 液体样品须先在沸水浴上蒸干。固体或蒸干后的样品，先以小火加热使样品充分炭化至无烟，然后置高温炉中，在 550~600℃ 灼烧至无炭粒，即灰化完全。冷至 200℃ 以下后取出放入干燥器中冷却至室温，称量。重复灼烧至前后两次称量相差不超过 0.5mg 为恒量。

3.4 计算

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m_3 - m_2} \times 100$$

式中：X——样品中灰分的含量，%；

m_1 ——坩埚和灰分的质量，g；

m_2 ——坩埚的质量，g；

m_3 ——坩埚和样品的质量，g。

附加说明：

本标准由全国卫生标准技术委员会食品卫生标准分委员会提出，由卫生部食品卫生监督检验所归口。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草。