

ICS 67.040  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.7—2008  
代替 GB/T 9695.7—1988

## 肉与肉制品 总脂肪含量测定

Meat and meat products—Determination of total fat content

2008-06-25 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
肉与肉制品 总脂肪含量测定

GB/T 9695.7—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-33233

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533

## 前 言

GB/T 9695 由以下部分组成：

- GB/T 9695.1《肉与肉制品 游离脂肪含量的测定》；
- GB/T 9695.2《肉与肉制品 脂肪酸测定》；
- GB/T 9695.3《肉与肉制品 铁含量测定》；
- GB/T 9695.4《肉与肉制品 总磷含量测定》；
- GB/T 9695.5《肉与肉制品 pH 测定》；
- GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》；
- GB/T 9695.7《肉与肉制品 总脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.8《肉与肉制品 氯化物含量测定》；
- GB/T 9695.9《肉与肉制品 聚磷酸盐测定》；
- GB/T 9695.10《肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定》；
- GB/T 9695.11《肉与肉制品 氮含量测定》；
- GB/T 9695.13《肉与肉制品 钙含量测定》；
- GB/T 9695.14《肉制品 淀粉含量测定》；
- GB/T 9695.15《肉与肉制品 水分含量测定》；
- GB/T 9695.17《肉与肉制品 葡糖酸- $\delta$ -内酯含量的测定》；
- GB/T 9695.18《肉与肉制品 灰分测定》；
- GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》；
- GB/T 9695.20《肉与肉制品 锌的测定》；
- GB/T 9695.21《肉与肉制品 镁含量测定》；
- GB/T 9695.22《肉与肉制品 铜含量测定》；
- GB/T 9695.23《肉与肉制品 L(-)-羟脯氨酸含量测定》；
- GB/T 9695.24《肉与肉制品 胆固醇含量测定》；
- GB/T 9695.25《肉与肉制品 维生素 PP 含量测定》；
- GB/T 9695.26《肉与肉制品 维生素 A 含量测定》；
- GB/T 9695.27《肉与肉制品 维生素 B<sub>1</sub> 含量测定》；
- GB/T 9695.28《肉与肉制品 维生素 B<sub>2</sub> 含量测定》；
- GB/T 9695.29《肉制品 维生素 C 含量测定》；
- GB/T 9695.30《肉与肉制品 维生素 E 含量测定》；
- GB/T 9695.31《肉制品 总糖含量测定》。

本部分为 GB/T 9695 的第 7 部分。

本部分代替 GB/T 9695.7—1988《肉与肉制品 总脂肪含量测定》。

本部分与 GB/T 9695.7—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第 4 部分：化学分析方法》进行了结构调整和文字修改；
- 增加了规范性引用文件；
- 为使表达更准确，对原理的表述作了改动；

## GB/T 9695.7—2008

- 增加了“术语和定义”和“试验报告”两章；
- 在“试剂和材料”一章中增加了 2 mol/L 盐酸溶液的配制方法、滤纸筒和脱脂棉；
- 在“设备”一章中增加了水浴或砂浴、干燥箱、干燥器和分析天平；
- 在“分析步骤”一章中增加了接收瓶的恒重操作；
- 用第 11 章“精密度”及其内容代替 GB/T 9695.7—1988 的第 9 章“允许差”及其内容。

本部分由全国食品工业标准化技术委员会肉禽蛋制品分技术委员会提出并归口。

本部分起草单位：中国商业联合会商业标准中心、国家加工食品质量监督检验中心(广州)、广州市产品质量监督检验所、广州市番禺质量技术监督检测所。

本部分主要起草人：吴楚森、贺建华、郭新东、罗海英、叶嘉荣、黄金凤、吴玉銮。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9695.7—1988。

## 肉与肉制品 总脂肪含量测定

### 1 范围

GB/T 9695 的本部分规定了肉和肉制品中总脂肪含量的测定方法。

本部分适用于肉和肉制品中总脂肪含量的测定。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 9695 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 9695 的本部分。

#### 3.1

**肉与肉制品的总脂肪 total fat of meat and meat products**

在本部分规定的条件下提取得到的脂肪。

总脂肪用质量分数表示。

### 4 原理

试样经盐酸加热水解,将包含的和结合的油脂释放出来,过滤,留在滤器上的物质经干燥后,用正己烷或石油醚抽提、除去溶剂,得到脂肪总量。

### 5 试剂和材料

如无特别说明,所用试剂均为分析纯。

5.1 水:符合 GB/T 6682—1992 规定的三级水。

5.2 抽提剂:正己烷或石油醚(30℃~60℃沸程),溴值低于1,挥发残渣小于20 mg/L。

5.3 盐酸溶液( $c=2$  mol/L):量取50 mL 盐酸( $\rho_{20}\approx 1.19$  g/mL),加入250 mL 水,混匀。

5.4 蓝色石蕊试纸。

5.5 沸石。

5.6 滤纸筒:经脱脂。

5.7 脱脂棉。

### 6 仪器和设备

实验室常规仪器及下列仪器。

6.1 机械设备:用于试样的均质化。包括高速旋转的切割机,或多孔板的孔径不超过4 mm 的绞肉机。

6.2 锥形瓶:250 mL。

6.3 表面皿:直径不小于80 mm。

6.4 索氏抽提器:接收瓶体积为150 mL。