

UDC 637.5'6/'8.07  
X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.26—91

---

## 肉与肉制品 维生素 A 含量测定

Meat and meat products—Method for  
determination of vitamin A content

1991-03-26 发布

1991-12-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

## 肉与肉制品 维生素 A 含量测定

GB/T 9695.26—91

Meat and meat products—Method for  
determination of vitamin A content

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉和肉制品中维生素 A 含量的测定方法。  
本标准适用于肉和肉制品中维生素 A 含量的测定。

### 2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

### 3 原理

样品皂化后,用石油醚提取不皂化的维生素 A,浓缩后,用高效液相色谱荧光检测器,激发波长 340 nm,发射波长 460 nm,分离测定维生素 A,用标准外标法计算样品中维生素 A 的含量。

### 4 试剂

除特别标明外所用试剂全为分析纯,所用水应为蒸馏水或同等纯度的水。

- 4.1 氢氧化钾(GB 2306):50%溶液;
- 4.2 抗坏血酸:10%溶液;
- 4.3 无水乙醇(GB 678);
- 4.4 石油醚:沸程 30~60℃;
- 4.5 无水硫酸钠;
- 4.6 异丙醇;
- 4.7 甲醇(GB 683):重蒸后使用;
- 4.8 维生素 A 标准溶液:0.2 mg/mL

称取维生素 A 标准品 10.0 mg,用异丙醇溶解,移至 50 mL 棕色容量瓶中,用异丙醇稀至刻度。当天配制。

### 5 仪器和设备

- 5.1 实验室常规设备;
- 5.2 绞肉机:孔径不超过 4 mm;
- 5.3 旋转蒸发器;
- 5.4 液相色谱仪,带荧光检测器;
- 5.5 色谱柱:十八烷基键合固定相柱或其他能分离维生素 A 的柱子。