

UDC 637.51/.52 : 543.06
X 22



中华人民共和国国家标准

GB 9695.6—88

肉制品 胭脂红着色剂测定

Meat products—Method for determination
of artificial colour ponceau-4R

1988-09-05 发布

1989-03-01 实施

国家技术监督局 发布

肉制品 胭脂红着色剂测定

Meat products—Method for determination
of artificial colour ponceau-4R

1 主题内容与适用范围

本标准规定了肉制品中胭脂红着色剂的测定方法。
本标准适用于仅含胭脂红着色剂的肉制品中胭脂红的测定。

2 引用标准

GB 9695.19 肉与肉制品 取样方法

3 原理

试样脱脂后用碱性溶液提取胭脂红色素,提取液沉淀蛋白质,用聚酰胺粉使胭脂红吸附和解吸而纯化,用比色法测定。

4 试剂

除另有说明外,所用试剂均为分析纯,所用水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 聚酰胺粉(尼龙6): 200目。

4.2 硫酸(GB 625): 1:10溶液。

4.3 柠檬酸(HG 3—1108): 20%溶液。

4.4 钨酸钠(HG B 3172): 10%溶液。

4.5 石油醚(HG 3—1003): 沸程60~90℃。

4.6 海砂: 化学纯,先用1:10盐酸溶液煮沸15min,用水洗至中性,再用5%氢氧化钠溶液煮沸15min,用水洗至中性,于105℃干燥,贮于具塞瓶中,备用。

4.7 乙醇-氨溶液: 取氨水1mL,加70%乙醇至100mL。

4.8 氢氧化胺(GB 631): 1:99溶液。

4.9 胭脂红标准溶液:

4.9.1 胭脂红标准贮备液: 称取胭脂红食用色素0.100g,用20%柠檬酸酸化至pH6的水定容至100mL,此溶液胭脂红含量为1mg/mL。

4.9.2 胭脂红标准使用液: 临时时吸取标准贮备液5.0mL,用20%柠檬酸酸化至pH6的水定容至50mL,此溶液胭脂红含量为0.1mg/mL。

5 仪器和设备

5.1 实验室常规仪器和设备。

5.2 绞肉机: 孔径不超过4mm。

5.3 G₃砂芯漏斗。

5.4 分光光度计。