



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 47062—2026/ISO 23942:2022

## 动植物油脂 特级初榨橄榄油中羟基酪醇 和酪醇含量的测定 反相高效液相色谱法

Animal and vegetable fats and oils—Determination of hydroxytyrosol and  
tyrosol content in extra virgin olive oils—  
Reverse phase high performance liquid chromatography method

[ISO 23942:2022, Determination of hydroxytyrosol and tyrosol content in  
extra virgin olive oils—Reverse phase high performance liquid chromatography  
(RP-HPLC) method, IDT]

2026-01-28 发布

2026-08-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件等同采用 ISO 23942:2022《特级初榨橄榄油中羟基酪醇和酪醇含量的测定 反相高效液相色谱法(RP-HPLC)》。

本文件做了下列最小限度的编辑性改动：

——为与现有标准协调，将标准名称改为《动植物油脂 特级初榨橄榄油中羟基酪醇和酪醇含量的测定 反相高效液相色谱法》。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局标准质量中心、北京林业大学、中粮营养健康研究院有限公司、国家粮食和物资储备局科学研究院、安徽省粮油产品质量监督检测站、黑龙江省粮食质量安全监测和技术中心、广西壮族自治区粮油质量检验中心、内蒙古自治区粮油标准质量监测中心、南京财经大学、武汉轻工大学。

本文件主要起草人：魏铭、朱保庆、张瑜、郑家英、付玉杰、汪啸天、郭玉婷、刘卓、孙长坡、初柏君、王翔宇、谢刚、王媛媛、季澜洋、徐春峰、伍先绍、李曙光、叶金、李丽、毛永荣、韩煜晖、郝景波、韦云莹、李建平、袁建、李光磊、高盼。

# 动植物油脂 特级初榨橄榄油中羟基酪醇 和酪醇含量的测定 反相高效液相色谱法

## 1 范围

本文件描述了采用反相高效液相色谱-分光光度法测定特级初榨橄榄油中羟基酪醇和酪醇含量的方法。

本方法适用于所有商品橄榄油中羟基酪醇和酪醇含量的测定。

## 2 规范性引用文件

本文件中没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

ISO 和 IEC 维护的用于标准化的术语数据库网址如下：

——ISO 在线浏览平台：<http://www.iso.org/obp>；

——IEC 电子百科：<http://www.electropedia.org/>。

### 3.1

**羟基酪醇和酪醇 hydroxytyrosol and tyrosol**

特级初榨橄榄油 (*Olea europaea* L.) 中以游离态或结合态存在的芳香醇。

## 4 原理

橄榄油中羟基酪醇和酪醇以游离态和酯化形式存在，样品经甲醇/水溶液提取后，用 10% 硫酸乙醇溶液进行水解转化为游离态的羟基酪醇和酪醇。采用配有紫外检测器的反相高效液相色谱仪进行测定。根据羟基酪醇和酪醇在 280 nm 处的色谱峰的保留时间定性，外标法定量。

## 5 试剂

除非另有规定，仅使用分析纯试剂。

5.1 磷酸：体积分数 85%。

5.2 甲醇：色谱纯。

5.3 乙腈：色谱纯。

5.4 水：色谱纯。

5.5 乙醇：体积分数 96%。

5.6 硫酸：体积分数 96%。

5.7 甲醇/水溶液：体积比 80 : 20。

5.8 标准品：羟基酪醇或 3,4-二羟基苯乙醇 ( $C_8H_{10}O_3$ , CAS:10597-60-1), 纯度  $\geq 98\%$ 。