中华人民共和国国家标准

GB 5009.6—2025

食品安全国家标准

食品中脂肪的测定

2025-09-02 发布　　2026-03-02 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局　发布

前　　言

本标准代替 GB 5009.6—2016《食品安全国家标准　食品中脂肪的测定》。

本标准与 GB 5009.6—2016 相比，主要变化如下：

——修改了第一法　索氏抽提法、第二法　酸水解法、第三法　碱水解法和第四法　盖勃法的适用范围；

——增加了第一法　索氏抽提法、第二法　酸水解法、第三法　碱水解法的试样制备方式；

——规定了第一法　索氏抽提法中油料样本的精密度；

——修改了第二法　酸水解法的提取溶剂；

——增加了第四法　盖勃法中硫酸的体积分数。

食品安全国家标准
食品中脂肪的测定

1 范围

本标准规定了食品中脂肪含量的测定方法。

本标准第一法　索氏抽提法适用于食品中游离态脂肪的测定。

本标准第二法　酸水解法适用于食品中脂肪的测定(乳及乳制品除外)。

本标准第三法　碱水解法适用于乳及乳制品、特殊膳食用食品、蛋白饮料中脂肪的测定。

本标准第四法　盖勃法适用于生乳、灭菌乳、巴氏杀菌乳中脂肪的测定。

第一法　索氏抽提法

2 原理

试样直接用无水乙醚或石油醚等溶剂抽提后,蒸发除去溶剂,干燥,得到游离态脂肪的含量。

3 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的三级水。

3.1 试剂

3.1.1 无水乙醚($C_4H_{10}O$)。

3.1.2 石油醚(C_nH_{2n+2}):石油醚沸程为 30 ℃～60 ℃。

3.2 材料

3.2.1 石英砂。

3.2.2 脱脂棉。

4 仪器和设备

4.1 匀浆机。

4.2 组织粉碎机或研磨机。

4.3 索氏抽提器。

4.4 恒温水浴锅。

4.5 分析天平:感量为 0.001 g 和 0.000 1 g。

4.6 电热鼓风干燥箱。

4.7 干燥器:内装有效干燥剂,如硅胶。

4.8 滤纸筒。