

中华人民共和国国家标准

食用菌水分测定

GB 12531—90

Determination of moisture in edible fungi

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食用菌水分的测定方法。
本标准适用于食用菌水分含量测定。

2 引用标准

GB 12530 食用菌取样方法

3 术语

水分 食用菌子实体中存在的水。

4 原理

食用菌子实体中的水在一定的温度下受热后产生的蒸汽压高于它在烘箱中的分压而蒸发掉。

5 仪器、设备

- 5.1 铝盒:直径 5 cm,高 2 cm,带盖。
- 5.2 天平:感量 0.001 g。
- 5.3 烘箱:电热鼓风。
- 5.4 干燥器。
- 5.5 干燥剂:变色硅胶。

6 取样

样品按 GB 12530 进行取样。

7 分析步骤

称取两份平行试样,每份约 2 g,精确至 0.001 g,置于恒重的铝盒中,移入 135±2℃的烘箱里,打开铝盒盖,关烘箱门,待温度回升到 135℃,开始计时。2 h 后,打开烘箱门,盖好铝盒,取出,放在干燥器里冷却至室温,称重。

8 分析结果

$$X = \frac{m_1}{m} \times 100$$

国家技术监督局 1990-11-06 批准

1991-12-01 实施

式中: X —— 试样中水分, %;

m_1 —— 水分的质量, g;

m —— 试样的质量, g。

9 允许差

测定结果以平行测定的算术平均值表示, 保留小数点后一位。

平行测定结果的绝对差值不大于 0.002。

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部、中华人民共和国农业部提出。

本标准由商业部土特产品管理司、农业部科技司归口。

本标准由商业部昆明食用菌研究所负责起草。

本标准主要起草人黄伟光、戴文英、周淑芬。