

中华人民共和国国家标准

GB 12532—90

食用菌灰分测定

Determination of ash in edible fungi

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食用菌灰分的测定方法。

本标准适用于食用菌灰分含量测定。

2 引用标准

GB 12530 食用菌取样方法

3 术语

灰分 食用菌经高温灼烧后的残留物。

4 原理

食用菌在 600℃灼烧时,水分及挥发物以气态放出;有机物生成二氧化碳、氮的氧化物和水而散失;有机酸金属盐类转变为碳酸盐或氧化物;有些组分转变为无机盐类或氧化物。

5 仪器、设备

5.1 瓷坩埚:90 cm³。

5.2 高温电炉:1 000℃。

5.3 分析天平:感量 0.000 1 g。

5.4 干燥器:变色硅胶作干燥剂。

5.5 坩埚钳。

6 取样

样品按 GB 12530 进行取样。

7 分析步骤

7.1 干样品

称取两份平行试样,每份约 2 g,精确至 0.000 1 g。置于恒重的瓷坩埚里,放进预调温度 600℃的高温电炉中灰化 2 h,用坩埚钳取出,在干燥器里冷却至室温,称重。

7.2 鲜样品

称取两份平行试样,每份约 10 g,精确至 0.000 1 g,在 135℃烘箱中烘干后,称重。按 6.1 测定灰分。

8 分析结果

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

式中：X——试样中灰分的百分含量，%；

m_1 ——灰分的质量，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，保留小数点后二位。

平行测定结果的绝对差值不大于 0.000 2。

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。