

ICS 67.220

X 66

备案号

Q B

# 中华人民共和国轻工行业标准

QB/T XXX—20XX

代替SB/T 10321—1999

## 水溶性物试样的制备和测定

Sample preparation of water soluble matter and determination

(征求意见稿)

20XX-0X-0X 发布

20XX-0X-0X 实施

XXXXXXXXXX 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。

本文件代替SB/T 10321-1999《水溶性物的样品制备》。与SB/T 10321-1999相比，除编辑性修改外，主要技术变化如下：

- 修改了文件名称；
- 新增了规范性引用文件；
- 新增了试剂和材料；
- 修改了仪器和设备；
- 修改了试样制备；
- 修改了试样测定；
- 删除了注意事项。

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。

本文件由中国调味品协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- SB/T 10321-1999，ZB X 66034-87。

# 水溶性物试样的制备和测定

## 1 范围

本文件规定了酱油在制品酱醪、酱醅及副产品酱渣中水溶性物试样的制备和测定方法。  
本文件适用于酱油在制品酱醪、酱醅及副产品酱渣中水溶性物试样的制备和测定。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定  
GB/T 5009.39 酱油卫生标准分析方法  
GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定  
GB 12456.235 食品安全国家标准 食品中总酸的测定  
GB/T 18186 酿造酱油  
SB/T 10323 色度测定法  
SB/T 10326 无盐固形物测定法

## 3 试剂和材料

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

## 4 仪器和设备

- 4.1 天平：感量0.01g；
- 4.2 容量瓶：250mL；
- 4.3 离心机：转速 $\geq 2000$ r/min；
- 4.4 量杯：200mL；
- 4.5 研钵、烧杯、锥形瓶、组织捣碎机。

## 5 试样制备

准确称取已在研钵（或组织捣碎机）中研细的样品25g（精确至0.01g）于250mL烧杯中，加入200mL水，煮沸3min，加热时需不断搅拌。冷却至室温后转移至250mL容量瓶。烧杯用水分数次洗涤干净，洗涤液一并加入容量瓶，定容至刻度，静置沉降。利用自然沉降时，须防止沉淀吸入吸管引起测定误差。自然沉降缓慢时，可用滤纸过滤或离心机离心分离（1500~2000r/min；10min），过滤时须弃去刚开始滤出的几毫升滤液，离心分离时须把上清液倾出摇匀。

吸取上清液，用于食盐（以氯化钠计）、可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮、总酸、色度、还原糖等项目的测定。

## 6 试样测定

### 6.1 食盐（以氯化钠计）的测定

取制备好的试样，按照GB/T 5009.39的要求测定食盐的含量。

### 6.2 可溶性无盐固形物的测定

取制备好的试样按照SB/T 10326的要求测定可溶性无盐固形物的含量。

### 6.3 全氮的测定

取制备好的试样按照GB/T 18186的要求测定全氮的含量。

### 6.4 氨基酸态氮的测定

取制备好的试样按照GB 5009.235的要求测定氨基酸态氮的含量。

### 6.5 总酸的测定

取制备好的试样按照GB12456的要求测定总酸的含量。

### 6.6 色度的测定

取制备好的试样按照SB/T 10323的要求测定色度。

### 6.7 还原糖的测定

取制备好的试样按照GB 5009.7的要求测定还原糖的含量。

