

中华人民共和国专业标准

橄榄油、油橄榄果渣油检验 透明度、色泽、气味、滋味鉴定法

LY/T 1536-99

本标准适用于商品橄榄油、油橄榄果渣油的透明度、色泽、气味、滋味的检验。

1 透明度检验

透明度指在20℃温度下静止24 h后油中含有悬浮物质的程度。

1.1 仪器和用具

1.1.1 比色管:100 mL,直径25 mm;

1.1.2 比色架;

1.1.3 乳白色灯泡。

1.2 操作方法

先把油试样混匀(如试样因过冷而浑浊时,应先在40℃水浴锅内温热30 min,再冷却至20℃),然后量取试样100 mL置于比色管中,在20~25℃下静止24 h,先向着光线观察,再置于乳白色灯泡前借反射光线观察透明程度,记录观察结果。

1.3 结果表示

观察结果以“透明”、“微浊”、“混浊”表示。

2 色泽检验

2.1 仪器及用具

2.1.1 高型烧杯:100 mL;

2.1.2 白纸或白瓷板。

2.2 操作方法

将油试样混匀(如温度过低使油凝固时,可在40℃水浴锅中将油熔化),然后倒入烧杯中,油层不低于2 cm。先对着自然光观察,再置于白色背景前借反射光线观察,记录色泽。

2.3 结果表示

观察结果按“绿色”、“黄绿色”、“黄色”、“淡黄色”、“棕黄色”等表示。

3 气味、滋味鉴定

3.1 仪器和用具

3.1.1 烧杯:50 mL;

3.1.2 温度计:0~100℃;

3.1.3 玻璃棒:150 mm;

3.1.4 水浴锅。

3.2 操作方法

取少量试样注入烧杯中,于水浴中加温至50℃,用玻璃棒边搅边嗅其气味,并蘸取少许试样尝辨滋

味。

3.3 结果表示

凡具有橄榄油固有的气味和滋味,无任何异味,结果为“正常”、“纯正”、“尚可”、“适口”。
出现其他异常气味、味道,结果为“酸败(蛤)”、“苦辣”、“臭”、“焦糊”等。

附加说明:

本标准由中华人民共和国林业部提出。

本标准由中国林业科学研究院林业研究所负责起草。

本标准主要起草人薛益民。

分享到

上一篇: 国家标准《地理标志产品 昭通天麻》

下一篇: 行业标准《蕨菜采集与加工技术规程》