

中华人民共和国国家标准

GB 1886.271—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 香茅油

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 香茅油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从香茅 [*Cymbopogon nardus* (L.) W. Watson var. *lenabatu* Stapf.] 新鲜的或半干的地上叶、茎部分制得食品添加剂香茅油。

2 技术要求

2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	浅黄色至浅棕黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	叶子、壤香样香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
相对密度(20℃/20℃)	0.891~0.910	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.479~1.490	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-25°~-12°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 2 体积 80%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3	
特征组分含量, w/%	香茅醛含量	3~6	附录 A
	香茅醇含量	3~8.5	
	香叶醇含量	15~23	

附 录 A
特征组分含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪:按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱:毛细管柱。

A.1.3 检测器:氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法:按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

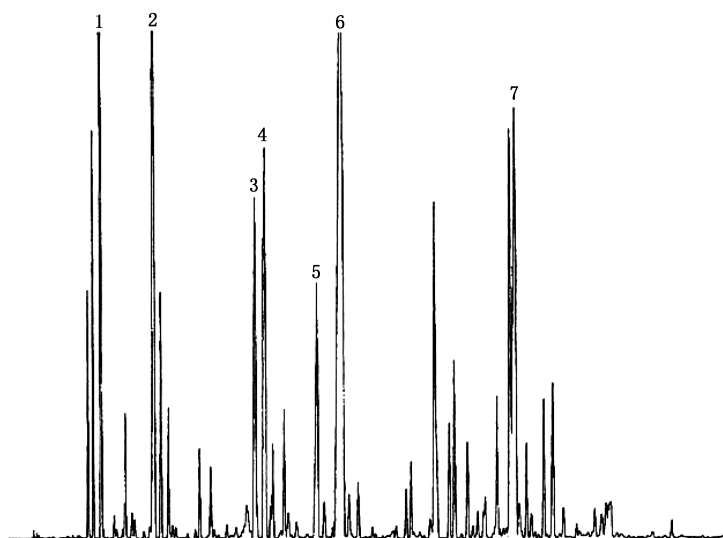
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂香茅油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂香茅油气相色谱图及操作条件
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂香茅油气相色谱图

食品添加剂香茅油气相色谱图见图 B.1。



说明:

1——苜烯;
 2——苧烯;
 3——香茅醛;
 4——龙脑;

5——香茅醇;
 6——香叶醇;
 7——异丁香酚甲醚。

图 B.1 食品添加剂香茅油气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.32 mm。
B.2.2 固定相:二甲基聚硅氧烷。
B.2.3 膜厚:0.25 μm 。
B.2.4 色谱炉温度:70 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min,然后线性程序升温从 70 $^{\circ}\text{C}$ ~220 $^{\circ}\text{C}$,速率 2 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。
B.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
B.2.6 检测器温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
B.2.7 检测器:火焰离子化检测器。
B.2.8 载气:氮气。
B.2.9 载气流速:0.3 mL/min。
B.2.10 进样量:0.2 μL 。