

索氏提取仪测定鸡肉精粉中的脂肪含量

一、前言

鸡肉精粉是以上等新鲜鸡肉、肉骨抽出物及酵母抽提物等为主要原料经美拉德反应、微胶囊包埋、喷雾干燥等技术精制而成天然调味料。鸡肉精粉具浓厚的鸡肉风味和香味，鸡肉味丰满，渗透力强，耐高温，加工性能优良。本实验参照《GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中粗脂肪的测定》中的第一法对鸡肉精粉中的脂肪含量进行测定。

二、仪器与试剂

2.1、仪器

SOX606 索氏提取仪；分析天平；鼓风干燥箱；干燥器；100mL 量筒等

2.2、试剂

石油醚（沸程 30℃~60℃）；滤纸筒；脱脂棉。

三、实验方法

3.1 仪器准备

清洗溶剂杯，烘箱内干燥并称重记为 m_0 。

3.2、样品制备

取有代表性的样品称取约 2g（记为 m ）样品于准备好的滤纸筒内，并盖上一层脱脂棉。

3.3、仪器参数设置

将滤纸筒置于仪器萃取室内，向溶剂杯中加入 100mL 石油醚，仪器参数设置如下：

表 1 仪器参数设置

萃取模式	萃取时间	回流时间	萃取温度	预干燥时间	试剂添加量
索氏热萃取	240min	8min	65℃	30min	100mL

备注：萃取温度可根据回流效果进行调整

抽提完成后，将溶剂杯 105℃烘干 1h 以上或烘干至恒重，重量记为 m_1 。

四、结果与讨论

4.1、实验结果

实验选取的鸡肉精粉样品经提取，得到实验结果如表 2 所示：

表 2 脂肪含量测试结果

样品名称	$m(g)$	$m_0(g)$	$m_1(g)$	脂肪含量(%)	平均值(%)
鸡肉精粉	2.0039	66.6749	66.7186	2.18	2.17
	2.0103	65.1517	65.1958	2.19	
	2.0073	64.1844	64.2273	2.14	

4.2、结论

通过实验结果可以看出，本次测试的鸡肉精粉的脂肪含量为 2.17%。

参考文献

[1] GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中粗脂肪的测定[S] .