

索氏提取仪测定椰蓉中的脂肪含量

一、前言

椰蓉是椰丝和椰粉的混合物，用来做糕点、月饼、面包等的馅料和撒在糖葫芦、面包等的表面，以增加口味和装饰表面的一种加工食品。椰蓉中含有糖类、脂肪、蛋白质、维生素 B 族、维生素 C 及微量元素钾、镁等营养成分。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》中的第一法对椰蓉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 1g（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	360min	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

实验选取的椰蓉样品经提取，得到实验结果如表 3 所示：

表 3 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 (%)
椰蓉	1.0180	82.7622	82.9930	22.67	22.57
	1.0196	85.6151	85.8449	22.54	
	1.0291	78.9186	79.2101	22.50	

4.2、结论

通过实验结果可以看出，本次测试的椰蓉的脂肪含量为 22.57%，

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] .