

中华人民共和国国家标准

GB 1886.226—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

2016-08-31 发布 2017-01-01 实施

中 华 人 民 共 和 国 _{发 布} 国家卫生和计划生育委员会

前 言

本标准代替 GB 10616—2004《食品添加剂 藻酸丙二醇脂》。

本标准与 GB 10616—2004 相比,主要变化如下:

- ——标准名称修改为"食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯";
- ——酯化度指标由≥80.0%修改为≥40.0%;
- ——删除了重金属(以 Pb 计)项目。

食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

1 范围

本标准适用于以海藻酸为基本原料,经环氧丙烷酯化反应制得的食品添加剂海藻酸丙二醇酯。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式

 $(C_9 H_{14} O_7)_n$

2.2 相对分子质量

结构单元:234.21(按 2011 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	白色或淡黄色	取适量试样,置于清洁、干燥的瓷盘中,在自然光线下,目
状态	粉末	视观察色泽和状态

3.2 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
酯化度,∞/% ≥	40.0	附录 A 中 A.4
不溶性灰分,w/% ≤	1,0	附录 A 中 A.5
干燥减量,∞/% ≤	20.0	附录 A 中 A.6
砷(As) /(mg/kg)	2.0	GB 5009.76
铝(Pb) /(mg/kg)	5.0	GB 5009.75

附录A 检验方法

A.1 警示

试验方法规定的一些试验过程可能导致危险情况。操作者应采取适当的安全和防护措施。

A.2 一般规定

本标准所用试剂和水,在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂和 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,在没有注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备;试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均为水溶液。

A.3 鉴别试验

A.3.1 试剂和材料

- A.3.1.1 乙酸铅溶液:100 g/L。
- A.3.1.2 氢氧化钠溶液:100 g/L。
- A.3.1.3 硫酸溶液:1→20。

A.3.2 试验溶液的制备

称取约1g试样,加100 mL水搅拌溶解,使成糊状液体作为试验溶液 A。

A.3.3 鉴别方法

- A.3.3.1 取 5 mL 试验溶液 A,加 5 mL 乙酸铅溶液,应立即凝固成果冻状。
- **A.3.3.2** 取 10 mL 试验溶液 A,加 1 mL 氢氧化钠溶液,在水浴上加热 $5 \text{ min} \sim 6 \text{ min}$,冷却后加 1 mL 硫酸溶液立即凝固成果冻状。
- A.3.3.3 取 1 mL 试验溶液 A,加 4 mL 水,激烈振摇则持续产生泡沫。

A.4 酯化度的测定

A.4.1 方法提要

酯化度的质量分数用 100%减去游离海藻酸含量的质量分数、海藻酸钠含量的质量分数及不溶性 灰分的质量分数而求得。

A.4.2 结果计算

酯化度的质量分数 w_1 ,按式(A.1)计算:

$$w_1 = 100\% - (w_2 + w_3 + w_4)$$
 (A.1)

式中:

 w_2 ——游离海藻酸含量的质量分数,%;

 ω_3 ——海藻酸钠含量的质量分数,%;

 w_4 ——不溶性灰分的质量分数,%。

A.4.3 游离海藻酸含量的测定

A.4.3.1 试剂和材料

A.4.3.1.1 氢氧化钠标准滴定溶液:c(NaOH) = 0.02 mol/L。

A.4.3.1.2 酚酞指示液:10 g/L。

A.4.3.2 分析步骤

称取约 0.5~g 在 105~C ± 2~C 干燥 4~h 的试样,精确至 0.2~mg,加 200~mL 新煮沸并冷却的水溶解,加 3~ 滴酚酞指示液,用氢氧化钠标准滴定溶液滴定至粉红色,保持 20~s 不褪色为终点。

同时进行空白试验。

A.4.3.3 结果计算

游离海藻酸含量的质量分数 w_2 ,按式(A.2)计算:

$$w_2 = \frac{(V_1 - V_2) \times c \times M}{1\ 000 \times m} \times 100\%$$
 (A.2)

式中:

 V_{\perp} ——试样所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

 V_2 ——空白试验所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的准确浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

M ——海藻酸的摩尔质量,单位为克每摩尔(g/mol)[$M(C_6H_8O_6)=176.12$];

1 000 ——换算因子;

m ——试样的质量,单位为克(g)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果,两次平行测定结果的绝对差值不大于0.3%。

A.4.4 海藻酸钠含量的测定

A.4.4.1 试剂和材料

A.4.4.1.1 硫酸标准溶液:
$$c\left(\frac{1}{2}H_2SO_4\right)=0.05 \text{ mol/L}$$
。

A.4.4.1.2 氢氧化钠标准滴定溶液:c(NaOH)=0.1 mol/L。

A.4.4.1.3 甲基红指示液:1 g/L 乙醇溶液。

A.4.4.2 分析步骤

称取约 1 g 在 105 ℃±2 ℃干燥 4 h 的试样,精确至 0.2 mg,置于瓷坩埚内,在电炉上低温炭化至不冒白烟后,转入高温炉,于 300 ℃~400 ℃炭化 2 h。冷却后,连同坩埚转入烧杯中,加 50 mL 水,再加 20 mL 硫酸标准溶液,盖上表面皿在水浴上加热 1 h。冷却后用定量滤纸过滤,(滤液有颜色时,应重新称取试样,进行充分的炭化,重复同样的操作),以 60 ℃~70 ℃的水冲洗烧杯、坩埚及滤纸上的残留物,

直至洗涤液不使石蕊试纸变红(保留带残留物的滤纸 B,用于不溶性灰分的测定)。合并洗涤液和滤液,加入 2 滴甲基红指示液,用氢氧化钠标准滴定溶液滴定至溶液由红色变为黄色为终点。

同时进行空白试验。

A.4.4.3 结果计算

海藻酸钠含量的质量分数 w_3 ,按式(A.3)计算:

式中:

 V_{\circ} ——空白试验所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

 V_1 ——滤液和洗涤液所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

c ——氢氧化钠标准滴定溶液的准确浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

M ——海藻酸钠的摩尔质量,单位为克每摩尔(g/mol)[$M(C_6H_7O_6Na)=198.11$];

1000 ——换算因子;

m ——试样的质量,单位为克(g)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果,两次平行测定结果的绝对差值不大于0.3%。

A.5 不溶性灰分的测定

A.5.1 分析步骤

将 A.4.4.2 滤纸 B 置于预先于 500 $\mathbb{C} \pm 50$ \mathbb{C} 灼烧至质量恒定的坩埚中,烘干后在高温炉内以 500 $\mathbb{C} \pm 50$ \mathbb{C} 灼烧至质量恒定。

A.5.2 结果计算

不溶性灰分的质量分数 ω_4 ,按式(A.4)计算:

$$w_4 = \frac{m_1 - m_0}{m} \times 100\%$$
 (A.4)

式中:

 m_1 一一残渣和坩埚的质量,单位为克(g);

m。——坩埚的质量,单位为克(g);

m ——试样的质量,单位为克(g)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果,两次平行测定结果的绝对差值不大于0.2%。

A.6 干燥减量的测定

A.6.1 分析步骤

称取约 2 g 试样,精确至 0.2 mg,置于预先于 105 \mathbb{C} ±2 \mathbb{C} 干燥至质量恒定的称量瓶中,于 105 \mathbb{C} ±2 \mathbb{C} 干燥 4 h,冷却后称量。

A.6.2 结果计算

干燥减量的质量分数 w_5 ,按式(A.5)计算:

$$w_5 = \frac{m - m_1}{m} \times 100\%$$
 (A.5)

式中:

m ——干燥前试样的质量,单位为克(g);

m₁——干燥后试样的质量,单位为克(g)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果,两次平行测定结果的绝对差值不大于 0.5%。

5