



中华人民共和国国家标准

GB 1886.278—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 椒样薄荷油

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 椒样薄荷油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从开花期的椒样薄荷草(*Mentha piperita* L.)的地上部分制得的食品添加剂椒样薄荷油。

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	无色至苍黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	椒样薄荷特征香气	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℃)	0.888~0.916	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.451~1.470	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-32°~-10°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3.5 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液。进一步增加溶剂有时会出现乳白色	GB/T 14455.3	
特征组分含量, w/%	薄荷呋喃	0.4~10	附录 A
	薄荷脑	32~49	

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

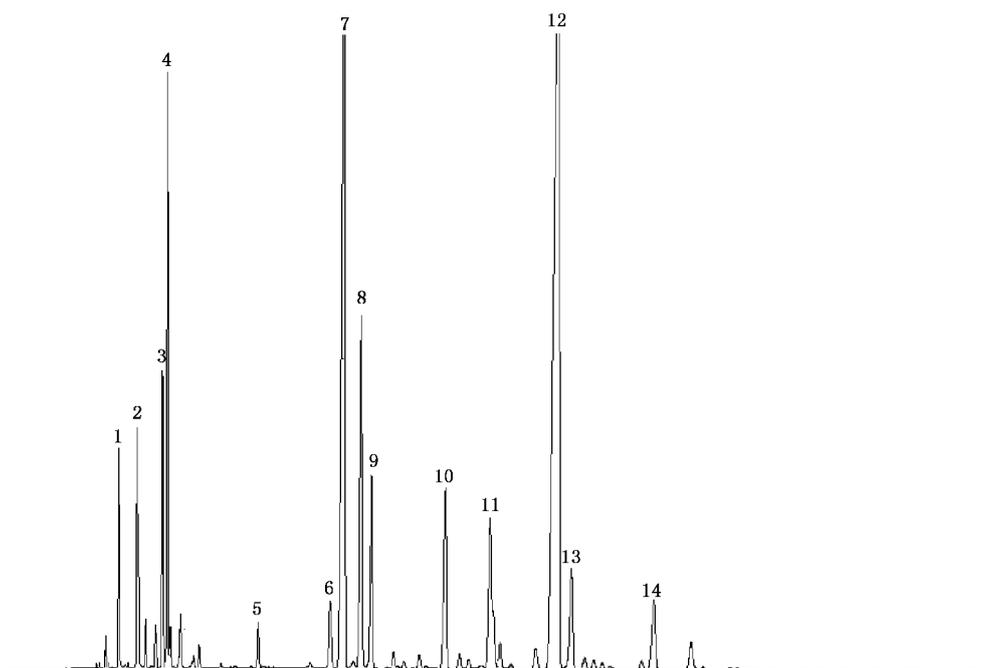
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂椒样薄荷油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂椒样薄荷油气相色谱图及操作条件
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂椒样薄荷油气相色谱图

食品添加剂椒样薄荷油气相色谱图见图 B.1。



说明:

- | | |
|------------------|-----------------------|
| 1— α -蒎烯; | 8 — 薄荷呋喃; |
| 2— β -蒎烯; | 9 — 异薄荷酮; |
| 3— 苧烯; | 10— 乙酸薄荷酯; |
| 4— 1,8-桉叶素; | 11— 新脑+ β -石竹烯; |
| 5— 3-辛醇; | 12— 薄荷脑; |
| 6— 反式水合桉烯; | 13— 胡薄荷酮; |
| 7— 薄荷酮; | 14— 大根香叶烷。 |

图 B.1 食品添加剂椒样薄荷油气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.25 mm。

B.2.2 固定相:聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚:0.25 μm 。

- B.2.4 色谱炉温度:线性程序升温从 100 °C 至 150 °C,速率 2.5 °C/min,最后在 150 °C 恒温 10 min。
 - B.2.5 进样口温度:200 °C。
 - B.2.6 检测器温度:250 °C。
 - B.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
 - B.2.8 载气:氮气。
 - B.2.9 载气流速:1 mL/min。
 - B.2.10 进样量:约 0.2 μ L。
 - B.2.11 分流比:100 : 1。
-