

UDC 664.8.036.5/.6 : 543.
X 70



中华人民共和国国家标准

GB 10786—89

罐头食品的 pH 测定

Determination of pH of canned food

1989-03-31 发布

1990-01-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
罐 头 食 品 的 pH 测 定

GB 10786—89

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1990年2月第一版 2006年5月电子版制作

*

书号:155066·1-24852

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

中华人民共和国国家标准

罐头食品的 pH 测定

GB 10786—89

Determination of pH of canned food

本标准等效采用国际标准 ISO 1842—75《果蔬制品 pH 值测定》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了罐头食品的 pH 测定方法。

本标准适用于果蔬类罐头食品。

2 原理

测量浸在被测液体中两个电极之间的电位差。

3 仪器

3.1 pH 计。刻度为 0.1 pH 单位或更小些。如果仪器没有温度校正系统,此刻度只适用于在 20℃ 进行测量。

3.2 玻璃电极。各种形状的玻璃电极都可以用,这种电极应浸在蒸馏水中保存。

3.3 甘汞电极。按制造厂的说明书保存甘汞电极。如果没有说明书,此电极应保存在饱和氯化钾溶液中。

注:甘汞电极和玻璃电极可以组装成复合电极。这种电极一般将其浸在蒸馏水中保存,甘汞电极中的饱和氯化钾溶液液面应高出水面。

4 分析步骤

4.1 试样的制备

4.1.1 液态制品和易过滤的制品〔例如:果(菜)汁,糖水水果或蔬菜的水、盐水等〕:将试验室样品混合到均匀为止。

4.1.2 稠厚或半稠厚制品以及难以从中分出汁液的制品〔比如:糖浆、果酱、果(菜)浆类、果冻等〕:取一部分样品在混合机或研钵中研磨,如果得到的样品仍太稠厚,加入等量的刚煮沸过的蒸馏水。

4.1.3 固相和液相明显分开的新鲜制品按 4.1.2 所述进行。

4.2 测试样液

按所用仪器制备试样溶液,以足够浸没电极的量为测试样液。

4.3 pH 计的校正

用精确已知 pH 的缓冲溶液(尽可能接近待测溶液的 pH),在测定采用的温度下校正 pH 计。如果 pH 计无温度校正系统,缓冲溶液的温度应保持在 20±2℃ 的范围之内。

4.4 测定

将电极插入被测试样液中,并将 pH 计的温度校正器调节到被测液的温度。如果仪器没有温度校正系统,被测试样液的温度应调到 20±2℃ 的范围之内。采用适合于所用 pH 计的步骤进行测定。当读数稳定后,从仪器的标度上直接读出 pH,精确到 0.05 pH 单位。