



中华人民共和国国家标准

GB/T 17528—1998
eqv ISO 5564:1982

胡 椒 碱 含 量 的 测 定 分 光 光 度 法

Determination of piperine content—
Spectrophotometric method

1998-10-26 发布

1999-05-01 实施

国家质量技术监督局发布

前　　言

本标准等效采用国际标准 ISO 5564:1982《胡椒碱含量的测定——分光光度法》，这是一种测定胡椒碱含量的通用方法。1993年国际标准组织发布了 ISO 11027:1993《胡椒和胡椒油树脂的胡椒碱含量测定——高效液相色谱法》，但此标准没有代替或废除 ISO 5564:1982。由于高效液相色谱仪价格昂贵，故目前采用分光光度法仍有一定的现实意义。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：华南热带农产品加工设计研究所。

本标准起草人：杨丽强。

本标准于 1998 年 10 月 26 日首次发布。

本标准委托农业部热带作物及制品标准化技术委员会负责解释。

ISO 前言

国际标准化组织(ISO)是由各国家标准团体(ISO 的成员团体)组成的世界性联合会。制定国际标准的工作通常是通过 ISO 各技术委员会进行的。每一个成员团体如果对已设立技术委员会的某一项目感兴趣,都有权派代表参加该委员会。政府的和非政府的国际组织,凡与 ISO 有联系的,也参与这项工作。

被技术委员会采纳的国际标准草案,要经过各成员团体传阅投票赞成,ISO 理事会才能将它发布作为国际标准。

国际标准 ISO 5564 是由 ISO/TC 34 农产食品技术委员会制定的,并已在 1981 年 2 月份传阅各成员团体。

该标准获得了以下国家成员团体的赞成:奥地利、加拿大、捷克斯洛伐克、阿拉伯埃及共和国、埃塞俄比亚、法国、前德意志联邦共和国、匈牙利、印度、爱尔兰、意大利、肯尼亚、朝鲜人民民主共和国、南朝鲜、马来西亚、荷兰、新西兰、秘鲁、菲律宾、波兰、葡萄牙、罗马尼亚、南非共和国、西班牙、斯里兰卡、泰国、土耳其、英国、前苏联、南斯拉夫。

中华人民共和国国家标准

胡 椒 碱 含 量 的 测 定 分 光 光 度 法

GB/T 17528—1998
eqv ISO 5564:1982

Determination of piperine content—
Spectrophotometric method

1 范围

本标准规定了胡椒碱含量的测定——分光光度法。

本标准适用于黑、白胡椒及黑、白胡椒粉的胡椒碱含量测定。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文,本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 12729. 2—1991 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729. 3—1991 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729. 6—1991 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法

3 定义

本标准采用下列定义。

胡椒碱含量

按本标准规定的条件测定产品中辛辣性化合物(胡椒碱和类似物)的数量。以质量百分数表示。

4 原理

用乙醇抽提试样的辛辣性化合物,在 343 nm 处用分光光度法测量。

5 试剂

乙醇:95% (V/V)分析纯。

6 仪器

常用的实验室设备,特别是下列的一些设备。

6.1 抽提装置,包括用磨砂玻璃管口连接的有关组件。

6.1.1 圆底烧瓶:容量 100 mL。

6.1.2 回流冷凝管。

6.1.3 防崩玻璃珠。

6.2 单标容量瓶:容量为 25 mL、50 mL 和 100 mL,用铝箔或黑纸条包扎。

6.3 滤纸。