



中华人民共和国国家标准

GB 1886.272—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油

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 大蒜油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从大蒜(*Allium sativum* L.)鳞茎中制得的食物添加剂大蒜油。

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	黄色至橘红色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	大蒜特有的强烈的刺激气味	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注: 食物添加剂大蒜油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

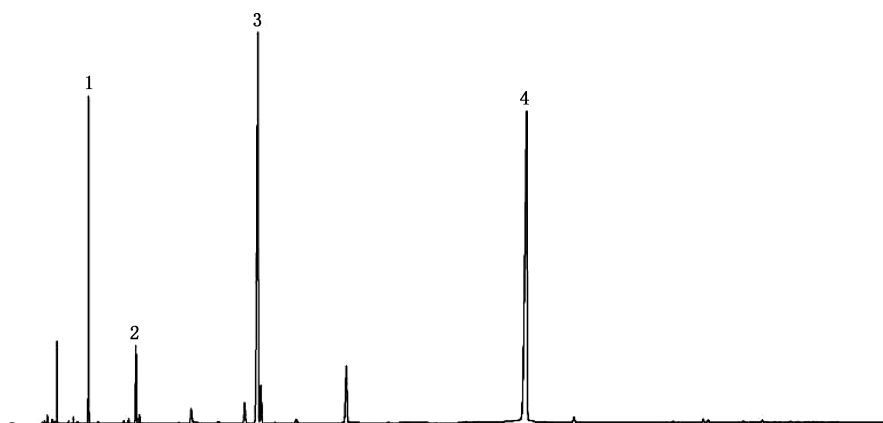
表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(25 ℃/25 ℃)	1.050~1.120	GB/T 11540
折光指数(20 ℃)	1.550~1.590	GB/T 14454.4

附 录 A
食品添加剂大蒜油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

A.1 食品添加剂大蒜油气相色谱图

食品添加剂大蒜油气相色谱图见图 A.1。



说明:

- 1——二烯丙基硫醚;
- 2——甲基烯丙基二硫醚;
- 3——二烯丙基二硫醚;
- 4——二烯丙基三硫醚。

图 A.1 食品添加剂大蒜油气相色谱图

A.2 操作条件

- A.2.1 柱:毛细管柱:长 30 m,内径约 0.25 mm。
- A.2.2 固定相:聚乙二醇 20 000。
- A.2.3 膜厚:0.25 μm 。
- A.2.4 色谱炉温度:100 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 2 min;然后线性程序升温从 100 $^{\circ}\text{C}$ ~150 $^{\circ}\text{C}$,速率 2.5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;再从 150 $^{\circ}\text{C}$ ~200 $^{\circ}\text{C}$,速率 6 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;最后在 200 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 15 min。
- A.2.5 进样口温度:230 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.6 检测器温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
- A.2.8 载气:氮气。
- A.2.9 柱前压:103.42 kPa。
- A.2.10 进样量:0.1 μL 。
- A.2.11 分流比:100 : 1。