



中华人民共和国国家标准

GB 1886.205—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 *d*-香芹酮

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 *d*-香芹酮

1 范围

本标准适用于以 *l*-苧烯为原料经化学反应,或以葛缕子油为原料单离制得的食品添加剂 *d*-香芹酮。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

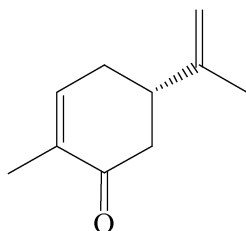
2.1 化学名称

d-1-甲基-4-异丙烯基-6-环己烯-2-酮

2.2 分子式

$C_{10}H_{14}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

150.22(按 2007 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 | 无色至浅黄色 | 将试样置于比色管内,用目测法观察 |
| 状态 | 液体 | |
| 香气 | 葛缕子(藏茴香)样香气 | GB/T 14454.2 |

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 |
|-------------------------|------------------------------|--------------|
| 溶解度(25℃) | 1 mL 试样全溶于 5 mL 60%(体积分数)乙醇中 | GB/T 14455.3 |
| <i>d</i> -香芹酮含量, $w/\%$ | \geq 95.0 | 附录 A |
| 折光指数(20℃) | 1.496~1.502 | GB/T 14454.4 |
| 相对密度(25℃/25℃) | 0.955~0.960 | GB/T 11540 |
| 旋光度(25℃) | +50°~+60° | GB/T 14454.5 |

附 录 A
d-香芹酮含量的测定

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 *d*-香芹酮气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图

食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图见图 B.1。

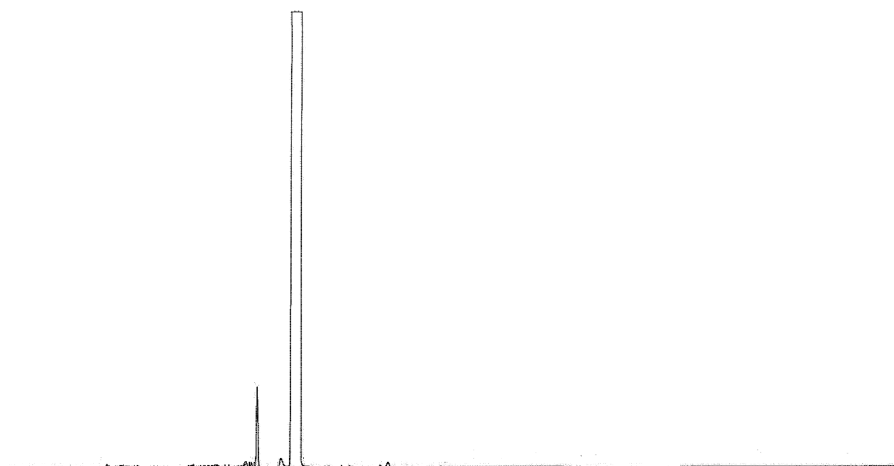


图 B.1 食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 60 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:150 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。
- B.2.5** 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- B.2.6** 检测器温度:300 $^{\circ}\text{C}$ 。
- 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** 柱前压:96 kPa。
- B.2.10** 进样量:0.2 μL 。
- B.2.11** 分流比:100 : 1。