

**前言**

本标准按照GB/T1.1—1993《标准化工作导则 第1部分：标准的起草与表述规则 第1部分：标准编写的基本规定》进行编写。

本标准是对ZBX14006—1985《进口棕榈油检验方法》中熔点检验方法进行修订。本标准与原标准比较，在(4~10)℃恒温时多了一种恒温方式的选择，在范围中增加了椰子油的熔点测定。

本标准自实施之日起，同时代替ZBX14006—1985。

本标准由中华人民共和国国家出入境检验检疫局提出。

本标准起草单位：中华人民共和国上海出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：李峻、严燕萍、徐喜凤。

**1 范围**

本标准规定了进出口棕榈油脂和椰子油熔点的测定方法。

本标准适用于进出口棕榈油脂和椰子油熔点的测定。

**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。

SN/T 0800.1—1999 进出口粮油、饲料检验 抽样和制样方法

**3 抽样和制样**

按SN/T 0800.1执行。

**4 检验方法****4.1 方法原理**

将去除水分和杂质的样品于毛细管内在一定的条件下放置，测定毛细管内油脂开始上升时的温度。

**4.2 仪器****4.2.1 测定装置**

4.2.1.1 电热源：可调节升温速率并带有磁力搅拌装置。

4.2.1.2 传温浴：600 mL烧杯，内盛蒸馏水。

4.2.2 精密温度计：经校正的，具有0.1℃或0.2℃分刻度。

4.2.3 辅助温度计：(0~100)℃或(0~50)℃，分刻度1℃。

4.2.4 玻璃毛细管：中性硬质玻璃，内径1mm，外径2mm(最大)，长(50~80)mm。

**4.3 分析步骤****4.3.1 试验准备**

4.3.1.1 熔融适量试样，经滤纸过滤去除杂质及痕量水分。保证试样完全干燥。

4.3.1.2 将毛细管浸入已完全熔融的试样中，直至管内油脂达到高约10 mm处。

4.3.1.3 取出毛细管，立即放到冰上，使之迅速固化。

4.3.1.4 将毛细管移入一可加盖盖紧的容器中，在温度(4~10)℃的冰箱中放置过夜(16h)。也可在(4~10)℃恒温水浴中放置。

**4.3.2 试验步骤**

4.3.2.1 将从冰箱中取出的毛细管下端与温度计水银球的下端对齐，使之固定。

4.3.2.2 将温度计固定在传温液中，使毛细管的底部距水面约30 mm。

4.3.2.3 调节传温浴的起始温度至试样预计熔点以下(8~10)℃时，用搅拌器缓缓搅拌，以使温度均匀，加热开始时升温为1℃/min，临近终点时，升温减缓为0.5℃/min。

4.3.2.4 继续加热，直至毛细管内油脂柱开始上升，观察开始上升时的温度，该温度即为试样的熔点。

4.3.2.5 同时做三个平行试验，其平均值为试样熔点的报告值。

**4.4 校正**

4.4.1 使用局浸式温度计测定，在接近熔点温度时，须调整温度计浸没深度，使其浸没线恰与加热后的传热介质液面齐平。

4.4.2 使用全浸式温度计测定时须附加辅助温度计，辅助温度计水银球贴近全浸式温度计外露传热介质部分的水银柱中部(即自传热介质液面至预计熔点的中间)，在记录熔点的同时，记录辅助温度计的温度。

使用全浸式温度计测定时应按式(1)进行校正：

$$t = t_1 + 0.00016 (t_1 - t_2) \cdot h \quad \text{..... (1)}$$

式中：t—校正后的熔点温度，℃；

$t_1$ —精密温度计的读数，℃；

$t_2$ —辅助温度计的读数，℃；

h—辅助温度计外露传热介质液面的水银柱度数，℃。

使用局浸式温度计测定时，通常此项校正值可忽略不计。