



中华人民共和国国家标准

GB 1886.140—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 八角茴香油

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 八角茴香油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从中国南方的八角树(*Illicium verum* Hook. F.)的果实和叶枝中提取的食品添加剂八角茴香油。

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	无色至浅黄色	将试样置于比色管内或一洁净白纸上,用目测法观察
状态	澄清液体或凝固体	
香气	具有大茴香脑的特征香气	GB/T 14454.2

2.2 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	
相对密度(20 °C/20 °C)	0.975~0.992	GB/T 11540	
折光指数(20 °C)	1.552 5~1.560 0	GB/T 14454.4	
旋光度(20 °C)	-2°~+2°	GB/T 14454.5	
溶混度(20 °C)	1 体积试样混溶于 3 体积 90%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3	
冻点/°C	≥ 15.0	GB/T 14454.7	
特征组分含量,ω/%	龙蒿脑 ≤	5.0	附录 A
	顺式大茴香脑 ≤	0.5	
	大茴香醛 ≤	0.5	
	反式大茴香脑 ≥	87.0	

附 录 A
特征组分含量的测定

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

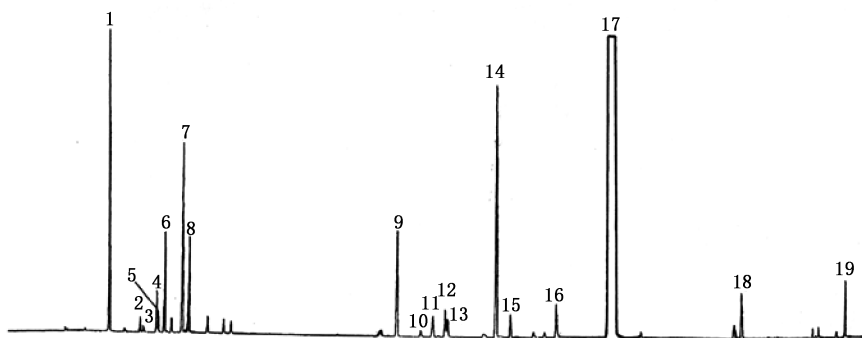
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂八角茴香油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附录 B
食品添加剂八角茴香油气相色谱图
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂八角茴香油气相色谱图

食品添加剂八角茴香油气相色谱图见图 B.1。



说明:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 —— α -蒎烯; | 11 —— 反式- α -香柠檬烯; |
| 2 —— β -蒎烯; | 12 —— 4-松油醇; |
| 3 —— 桉烯; | 13 —— β -石竹烯; |
| 4 —— δ -3-萜烯; | 14 —— 龙蒿脑; |
| 5 —— 月桂烯; | 15 —— α -松油醇; |
| 6 —— α -水芹烯; | 16 —— 顺式大茴香脑; |
| 7 —— 苧烯; | 17 —— 反式大茴香脑; |
| 8 —— 1,8-桉叶素; | 18 —— 大茴香醛; |
| 9 —— 芳樟醇; | 19 —— 小茴香灵。 |
| 10 —— 顺式- α -香柠檬烯; | |

图 B.1 食品添加剂八角茴香油气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:毛细管柱,长 50 m,内径 0.24 mm。

B.2.2 固定相:聚乙二醇。

B.2.3 膜厚:0.25 μm 。

B.2.4 色谱炉温度:70 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min; 然后线性程序升温从 70 $^{\circ}\text{C}$ ~ 220 $^{\circ}\text{C}$, 速率 2 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$; 最后在 220 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 20 min。

B.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。

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 载气流速:1 mL/min。

B.2.10 进样量:约 0.2 μ L。

B.2.11 分流比:100 : 1。
