



中华人民共和国国家标准

GB/T 5525—2025

代替 GB/T 5525—2008

植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

Vegetable fats and oils—Method for identification of transparency, odour and taste

2025-10-31 发布

2026-05-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准管理委员会 发布

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 5525—2008《植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法》，与 GB/T 5525—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“气味”“滋味”的术语和定义(见 3.2、3.3)；
- b) 增加了温度计(见 5.1.2)；
- c) 更改了“结果表示”(见 5.3,2008 年版的 5.3)；
- d) 更改了品评的基本要求(见 6.2,2008 年版的 6.2 和 6.3)；
- e) 删除了酒精灯(见 2008 年版的 6.1.4)；
- f) 更改了测定气味、滋味的样品取样量(见 6.3,2008 年版的 6.4)；
- g) 增加了油脂样品在常温下为固态或半固态时测定气味、滋味的操作方法(见 6.3.2)；
- h) 更改了“气味表示”(见 6.4.1,2008 年版的 6.5.1)；
- i) 更改了“滋味表示”(见 6.4.2,2008 年版的 6.5.2)；
- j) 更改了品评人员的选择(见附录 A,2008 年版的 6.2.1)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、北京市食品检验研究院(北京市食品安全监控和风险评估中心)、安徽省粮油产品质量监督检测站、陕西省粮食质量安全中心、国贸食品科学研究院有限公司、中国肉类食品综合研究中心、山东龙大粮油集团有限公司。

本文件主要起草人：张蕊、薛雅琳、朱琳、白桐煊、张冰、刘佳、栾海鹏、王新文、张攀、范维燕、吴彦超。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——1985 年首次发布为 GB 5525—1985,2008 年第一次修订；

——本次为第二次修订。

植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法

1 范围

本文件描述了植物油脂试样制备、透明度鉴定、气味、滋味鉴定的方法。

本文件适用于植物油脂透明度、气味、滋味的鉴定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 15687 动植物油脂 试样的制备

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

透明度 transparency

可透过光线的程度。

3.2

气味 odour

通过嗅觉器官嗅油脂中挥发性物质所感受到的感官特性。

3.3

滋味 taste

通过味觉器官品油脂中可溶性物质感受到的感官特性。

4 试样的制备

按照 GB/T 15687 制备均匀实验室样品,但样品不需要过滤、干燥。

5 透明度鉴定

5.1 仪器和设备

5.1.1 玻璃比色管:100 mL,内径 25 mm。

5.1.2 温度计:0 ℃~100 ℃。

5.1.3 白炽灯:玻壳为乳白色。

5.1.4 恒温水浴:0 ℃~100 ℃,控温精度±1 ℃。

5.2 操作方法

5.2.1 当油脂样品在常温下为液态时,将试样注入玻璃比色管(5.1.1)至 100 mL 刻度线,在 20 ℃下静