



# 中华人民共和国国家标准

GB 28335—2012

## 食品安全国家标准 食品添加剂 2-甲基丁酸乙酯

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 2-甲基丁酸乙酯

### 1 范围

本标准适用于由 2-甲基丁酸和乙醇为原料制得的食品添加剂 2-甲基丁酸乙酯。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

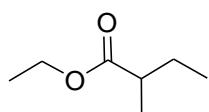
#### 2.1 化学名称

2-甲基丁酸乙酯

#### 2.2 分子式

C<sub>7</sub>H<sub>14</sub>O<sub>2</sub>

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

130.19(按 2007 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 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	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	强烈的青香—果香、苹果样香气	GB/T 14454.2

#### 3.2 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
2-甲基丁酸乙酯含量, w/%	≥ 95.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.393~1.400	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	0.863~0.870	GB/T 11540

## 附录 A

### 2-甲基丁酸乙酯含量的测定

#### 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规定执行。

食品添加剂2-甲基丁酸乙酯典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

## 附录 B

食品添加剂2-甲基丁酸乙酯典型气相色谱图  
(面积归一化法)

## B. 1 食品添加剂 2-甲基丁酸乙酯典型气相色谱图

食品添加剂 2-甲基丁酸乙酯典型气相色谱图见图B.1。

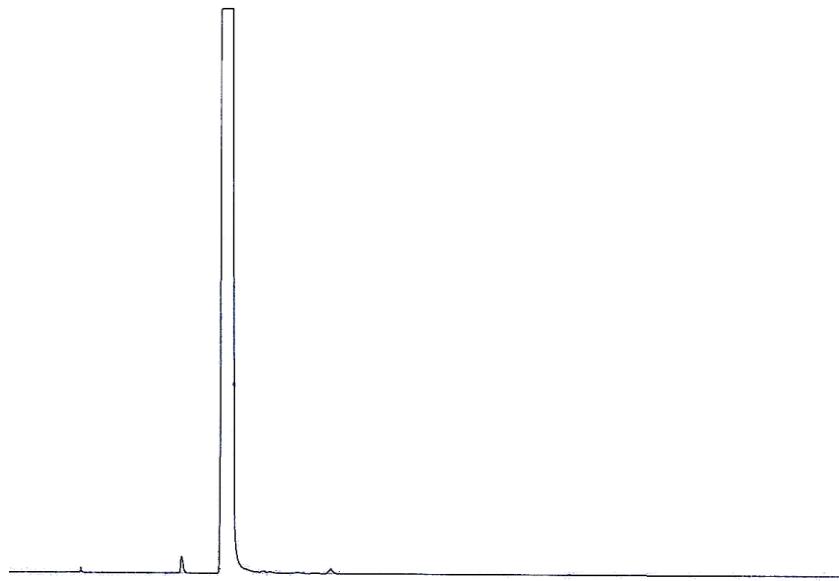


图 B. 1 食品添加剂2-甲基丁酸乙酯典型气相色谱图

## B. 2 操作条件

B. 2. 1 柱：毛细管柱，长30m，内径0.32mm。

B. 2. 2 固定相：聚乙二醇。

B. 2. 3 膜厚：0.25μm。

B. 2. 4 色谱炉温度：线性程序升温从120℃~180℃，速率5℃/min，再从180℃~230℃，速率10℃/min，最后在230℃恒温10min。

B. 2. 5 进样口温度：240℃。

B. 2. 6 检测器温度：240℃。

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：1.5mL/min。

B. 2. 10 进样量：0.2μL。

B. 2. 11 分流比：1/10。