



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.271—2016

## 食品安全国家标准 食品添加剂 香茅油

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 香茅油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从香茅[*Cymbopogon nardus* (L.) W.Watson var.*lenabatu* Stapf.]新鲜的或半干的地上叶、茎部分制得的食品添加剂香茅油。

### 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	浅黄色至浅棕黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状 态	液体	
香 气	叶子、壤香样香气	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)	0.891~0.910	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.479~1.490	GB/T 14454.4
旋光度(20 °C)	-25°~-12°	GB/T 14454.5
溶混度(20 °C)	1 体积试样混溶于 2 体积 80% (体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
特征组分含量,w/%	香茅醛含量	3~6
	香茅醇含量	3~8.5
	香叶醇含量	15~23

附录 A

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

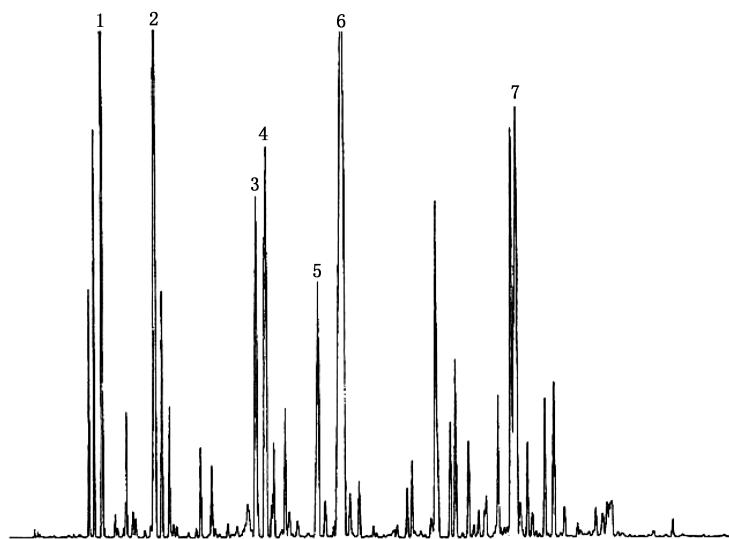
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂香茅油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附录 B**  
**食品添加剂香茅油气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂香茅油气相色谱图**

食品添加剂香茅油气相色谱图见图 B.1。



说明：

1——莰烯；

5——香茅醇；

2——苧烯；

6——香叶醇；

3——香茅醛；

7——异丁香酚甲醚。

4——龙脑；

**图 B.1 食品添加剂香茅油气相色谱图**

**B.2 操作条件**

**B.2.1** 柱：毛细管柱，长 30 m，内径 0.32 mm。

**B.2.2** 固定相：二甲基聚硅氧烷。

**B.2.3** 膜厚：0.25 μm。

**B.2.4** 色谱炉温度：70 ℃恒温 10 min，然后线性程序升温从 70 ℃～220 ℃，速率 2 ℃/min。

**B.2.5** 进样口温度：250 ℃。

**B.2.6** 检测器温度：250 ℃。

**B.2.7** 检测器：火焰离子化检测器。

**B.2.8** 载气：氮气。

**B.2.9** 载气流速：0.3 mL/min。

**B.2.10** 进样量：0.2 μL。