



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.205—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 *d*-香芹酮

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 *d*-香芹酮

### 1 范围

本标准适用于以 *L*-苧烯为原料经化学反应,或以葛缕子油为原料单离制得的食品添加剂 *d*-香芹酮。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

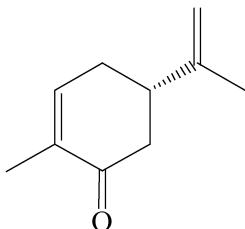
#### 2.1 化学名称

*d*-1-甲基-4-异丙烯基-6-环己烯-2-酮

#### 2.2 分子式

C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

150.22(按 2007 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 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,用目测法观察
状态	液体	
香气	葛缕子(藏茴香)样香气	GB/T 14454.2

### 3.2 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
溶解度(25 ℃)	1 mL 试样全溶于 5 mL 60%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
d-香芹酮含量,w/% ≥	95.0	附录 A
折光指数(20 ℃)	1.496~1.502	GB/T 14454.4
相对密度(25 ℃/25 ℃)	0.955~0.960	GB/T 11540
旋光度(25 ℃)	+50°~+60°	GB/T 14454.5

**附录 A**  
***d*-香芹酮含量的测定**

**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 *d*-香芹酮气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附录 B**  
**食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图**

食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图见图 B.1。

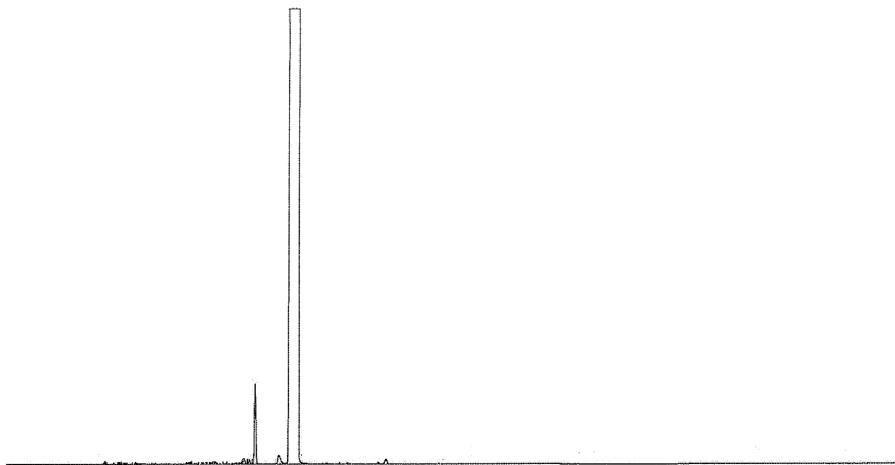


图 B.1 食品添加剂 *d*-香芹酮气相色谱图

**B.2 操作条件**

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 60 m,内径 0.25 mm。
- B.2.2** 固定相:聚乙二醇 20 000。
- B.2.3** 膜厚:0.25  $\mu\text{m}$ 。
- B.2.4** 色谱炉温度:150  $^{\circ}\text{C}$  恒温。
- B.2.5** 进样口温度:250  $^{\circ}\text{C}$ 。
- B.2.6** 检测器温度:300  $^{\circ}\text{C}$ 。
- 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** 柱前压:96 kPa。
- B.2.10** 进样量:0.2  $\mu\text{L}$ 。
- B.2.11** 分流比:100 : 1。