ICS 67.050
B 50

SC

中华人民共和国水产行业标准

SC/T 3017—2004

冷冻水产品净含量的测定

Determination of net weight in frozen fishery products

2004-01-07 发布　　2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部　发布

前　言

本标准的制定，参照了联合国世界粮农组织（FAO）/世界卫生组织（WHO）的食品法典委员会（CAC）标准 CODEX STAN 92—1981，Rev.1—1995《速冻虾产品》，以及美国公职分析化学家协会（AOAC）中的检验方法的规定。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：国家水产品质量监督检验中心。

本标准主要起草人：王联珠、陈远惠、李晓川、翟毓秀。

冷冻水产品净含量的测定

1 范围

本标准规定了测定冷冻水产品净含量时的解冻方法及净含量的测定方法。

本标准适用于冷冻水产品净含量的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 设备

3.1 塑料筐或金属网筐：与所解冻样品的体积大小相称。

3.2 金属筛：孔径为 2.8 mm。

3.3 导管：胶管或塑料管。

3.4 温度计：量程为 0℃～50℃，分度值为 1℃。

3.5 衡器：最大称量值不能超过被称样品质量的 5 倍。

4 未包冰衣冷冻水产品

4.1 称量

将样品从冷库或冰箱中取出后，去除包装外表的冰霜，立刻称重(m_1)，然后打开包装，取出内容物(包括产品和冰霜颗粒)，室温下用干净的软布拭去包装上的水分，并称包装材料重(m_2)。

4.2 净含量的计算

净含量的计算按公式(1)进行。

$$m = m_1 - m_2 \quad \cdots\cdots (1)$$

式中：

m ——样本的净含量，单位为克(g)；

m_1——样本与包装的总质量，单位为克(g)；

m_2——包装的质量，单位为克(g)。

5 包冰衣、冰被的冷冻水产品

5.1 解冻

5.1.1 流水解冻法

a) 解冻用水为饮用水，其质量应符合 GB 5749 中的规定；

b) 将样品打开包装，放入塑料或金属筐中，再放入水池或其他容器中，将温度低于 25℃ 的饮用水以导管通入容器的底部，调整水流方向为从下至上流动，直到冰衣、冰被全部融化为止；

c) 块冰水产品，在解冻过程中要翻转几次，至个体间能分开时即可；单冻水产品至冰衣已全部除去，个体之间很容易分开时即可。

5.1.2 **喷淋解冻法**

将样品打开包装，放入塑料或金属筐中，置于缓缓喷淋的温度低于25℃的饮用水之下，小心搅动使产品不被破坏。喷淋至所有可见或可触及到的冰衣全部去掉。

喷淋解冻法比较适合个体较大的鱼虾蟹等产品，也适合单冻的小包装冷冻水产品。

5.2 **沥干及称量**

5.2.1 将解冻的产品倒入金属筛中，然后倾斜成20°角沥干2 min，用秒表计时。

5.2.2 当样品量≤1.0 kg时，在直径20 cm的筛中沥水，当样品量>1.0 kg时，则分为多份，每份约1.0 kg，分别置于直径20 cm的筛中沥水，以利于排水。

5.2.3 将已沥水的产品移至已知质量的称量盘中，称其质量为 m，得到净含量。

6 净含量偏差的计算

冷冻水产品净含量偏差的计算按公式(2)进行。

$$A = \frac{m - m_0}{m_0} \times 100 \qquad \cdots\cdots (2)$$

式中：

A ——样本的净含量偏差，单位为百分比(%)；

m ——样本的净含量，单位为克(g)；

m_0——样本标示的净含量，单位为克(g)。