



中华人民共和国国家标准

GB 1886.206—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 1-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 *l*-香芹酮

1 范围

本标准适用于以 *d*-苧烯为原料经化学反应,或以留兰香油为原料单离制得的食品添加剂 *l*-香芹酮。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

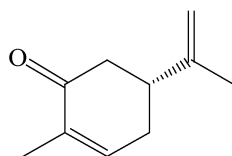
2.1 化学名称

l-1-甲基-4-异丙烯基-6-环己烯-2-酮

2.2 分子式

$C_{10}H_{14}O$

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	无色至淡草莓色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	留兰香样香气	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 2 mL 70%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
<i>l</i> -香芹酮含量, w/% \geq	97.0	附录 A
折光指数(20 ℃)	1.495~1.502	GB/T 14454.4
相对密度(25 ℃/25 ℃)	0.956~0.960	GB/T 11540
旋光度(25 ℃)	-62°~-57°	GB/T 14454.5

附 录 A
l-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 l-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 *l*-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 *l*-香芹酮气相色谱图

食品添加剂 *l*-香芹酮气相色谱图见图 B.1。

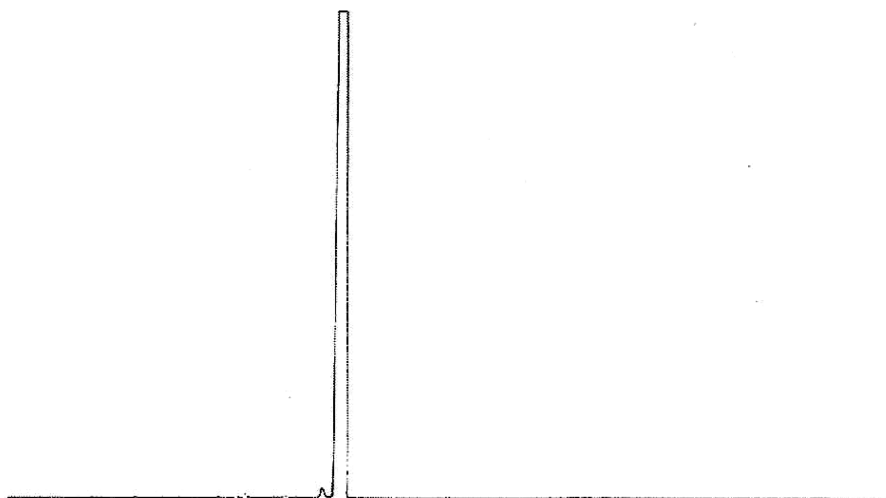


图 B.1 食品添加剂 *l*-香芹酮气相色谱图

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 μm 。

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 μL 。

B.2.11 分流比:100 : 1。