

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/CAWA

全国城市农贸中心联合会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

燕窝发头、炖发率测定方法

Method for Determination of Expansion Rate in Water and Expansion Rate after
Stewing with Edible Bird's Nest

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

全国城市农贸中心联合会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由全国城市农贸中心联合会提出。

本文件由全国城市农贸中心联合会可食用燕窝标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

燕窝发头、炖发率测定方法

1 范围

本文件规定了商品燕窝的发头、炖发率的相关术语和定义、测定方法。
本文件适用于商品燕窝的发头、炖发率的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 商品燕窝

以燕屋中采摘的未清洁燕窝为原料，经分拣、挑毛、定型、干燥、灭菌等初加工制成的可供商品销售的燕窝产品，需要经过泡发，炖煮后方可食用。

注：商品燕窝可包括多种形状：盏状、条状、粒状、丝状、块状等形态。

3.2 发制

将商品燕窝浸泡于水中，通过吸水膨胀改善燕窝原料性状，使其体积增大、质地回软，从而符合炖煮加工需要的处理过程。

3.3 发头

发头又称为涨发率，指商品燕窝在发制完成后质量与未发制前质量的比率。

3.4 炖煮

将发制好的燕窝放入炖盅内加水浸没，以隔水加热方式烹煮至熟的过程。

3.5 炖发率

指商品燕窝在炖煮完成后质量与未发制前质量的比率。

4 试剂和材料

水为蒸馏水或纯净水。

5 仪器和设备

5.1 电子天平：感量为 0.01g。

5.2 扁形铝制或玻璃制称量瓶。

5.3 电热恒温干燥箱。

5.4 干燥器：内附有效干燥剂。

5.5 甩干布袋。

5.6 水银温度计。

5.7 镊子。

5.8 圆筛：直径 200mm 的圆筛，用不锈钢丝织成，其钢丝直径为 0.5mm，孔眼为 0.85mm × 0.85mm。

5.9 炖锅：天际 DGD8-8AG，功率 300W，容量 0.5L。

5.10 电动甩干机：钣金 T20-168，转速 1200 r/min。

注：上述提供品牌型号信息是为了方便本标准的使用者，并不表示对该产品的认可。如果其它设备具有相同效果，可使用其它等效设备。

6 分析步骤

6.1 试样水分含量测定

取2~10g试样（精确至0.01g），按GB 5009.3 第一法进行测定。

6.2 试样发头测定

取适量燕窝，加入50倍蒸馏水或纯净水进行浸泡。浸泡过程，试样应完全浸没于液面。25℃下浸泡2h后，燕窝呈松软状态，对燕窝进行分条至粗细约2mm，然后继续浸泡2h。若有燕角应将燕角剪下，单独浸泡4h后将燕角分至厚度不大于1mm的片状，然后继续浸泡3h。将涨发好的燕窝转移至甩干布袋中使用电动甩干机甩干2min，取出称量。

6.3 试样炖发率测定

将发制好的燕窝全部放入炖盅内，加入相当于发制前重量50倍的蒸馏水或纯净水，加盖后将炖盅放入装水的炖锅内，炖锅水位应高于炖盅内容物液面，盖上锅盖后，水浴加热30分钟。取出冷却至室温后，将内容物倾倒在预先称重的圆筛上，不搅动样品，倾斜30~45°，静置3分钟后用滤纸吸走筛网底部的水分，将圆筛和沥干物一并称重。

7 分析结果表述

7.1 发头

$$X = \frac{m_2}{m_1 \times (1-x)}$$

式中：

X —— 发头，单位为倍；

m_1 —— 发制前试样的质量，单位为克（g）；

m_2 —— 发制后试样的质量，单位为克（g）；

x —— 试样的水分含量，单位为克每百克（g/100g）。

计算结果保留到小数点后一位。

7.2 炖发率

$$X = \frac{m_4 - m_3}{m_1 \times (1-x)}$$

式中：

X —— 炖发率，单位为倍；

m_1 —— 发制前试样的质量，单位为克（g）；

m_3 —— 圆筛的质量，单位为克（g）；

m_4 —— 圆筛和沥干物的质量，单位为克 (g)；

x —— 试样的水分含量，单位为克每百克 (g/100g)。

计算结果保留到小数点后一位。
