

## 茶 水分测定

## Tea-Determination of moisture content

本标准适用于茶叶中水分的测定。

本标准等效采用国际标准 ISO 1573—1980《茶 —103℃时质量损失的测定》。

在常压下,茶叶经 100℃左右的温度加热至恒重时的质量损失,习惯上称为水分。

## 1 原理

试样于 103±2℃的恒温干燥箱中加热至恒重,称量。

## 2 仪器和用具

实验室常规仪器及下列各项:

- 2.1 铝质烘皿: 具盖,内径 75~80mm。
- 2.2 鼓风电热恒温干燥箱: 温按 103±2℃。
- 2.3 干燥器: 内盛有效干燥剂。
- 2.4 分析天平: 感量 0.001g。

## 3 操作方法

### 3.1 取样

按 GB 8302—87《茶 取样》的规定取样。

### 3.2 试样制备

按 GB 8303—87《茶 磨碎试样的制备及其干物质含量的测定》的规定,制备试样。

### 3.3 铝质烘皿的准备

将洁净的烘皿连同皿盖置于 103±2℃的干燥箱中,加热 1h,加盖取出,于干燥器内冷却到室温,称量(精确至 0.001g)。

### 3.4 测定步骤

称取充分混匀的试样 5g(准确至 0.001g)于已知重的烘皿中,置于 103±2℃干燥箱内(皿盖斜置皿边),加热 4h\*。加盖取出,于干燥器内冷却至室温,称量。再置于干燥箱中加热 1h,加盖取出,于干燥器内冷却,称量。重复加热 1h 的操作,至直连续两次称量差不超过 0.005g,即为恒量,以最小称量为准。

## 4 结果计算

### 4.1 计算方法和公式

茶叶水分以质量百分率表示,按下式计算:

$$\text{水分(\%)} = \frac{M1-M2}{M0} \times 100$$

式中: M1——试样和铝质烘皿烘前的质量,g;

M2——试样和铝质烘皿烘后的质量,g;

M0——试样的质量; g。

如果符合重复性(4.2)的要求,取两次测定的算术平均值作为结果。

### 4.2 重复性

同一样品的两次测定值之差,每 100g 试样不得超过 0.2g。

## 5 结果报告

试验报告应包括下列内容:

- a. 使用的方法;
- b. 测定的结果(取小数点后一位);
- c. 本标准中未规定的或另加的操作;
- d. 试样的名称和产地;
- e. 试验日期,操作人员。

\*国际标准 ISO 1573—80 中加热时间为 6h,本标准改为 4h。

---

附加说明:

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由商业部杭州茶叶加工研究所、上海进出口商品检验局、中国农科院茶叶研究所负责起草。

本标准主要起草人钟萝、宋孟光、王月根、周卫龙、费蓉雅、阮宇成。

---

中华人民共和国商业部 1987—11—19 批准

1988—07—01 实施