

LY

# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2115—2013

## 油茶饼粕有机肥

Technical regulation of organic fertilizer made from oil-tea  
camellia meal

2013-03-15 发布

2013-07-01 实施

国家林业局发布

中 华 人 民 共 和 国 林 业

行 业 标 准

油 茶 饼 粒 有 机 肥

LY/T 2115—2013

\*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行

北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100013)

北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总 编 室 : (010) 64275323    发 行 中 心 : (010) 51780235

读 者 服 务 部 : (010) 68523946

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷

各 地 新 华 书 店 经 销

\*

开 本 880×1230 1/16 印 张 0.5 字 数 10 千 字

2013 年 6 月 第 一 版 2013 年 6 月 第 一 次 印 刷

\*

书 号 : 155066 · 2-25533 定 价 14.00 元

如 有 印 装 差 错 由 本 社 发 行 中 心 调 换

版 权 专 有 侵 权 必 究

举 报 电 话 : (010) 68510107

## 前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：湖南省林业科学院、郴州邦尔泰苏仙油脂有限公司、湖南林之神生物科技有限公司。

本标准主要起草人：周小玲、陈永忠、马力、阳冬云、李昔卫、彭邵峰、陈隆升、王瑞、曾志红、黄忠良、袁巍、唐炜、刘琦、胡伟。

# 油茶饼粕有机肥

## 1 范围

本标准规定了油茶饼粕质量指标及检验方法。

本标准适用于油茶饼粕有机肥的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 8576 复混肥料中游离水含量测定 真空烘箱法

GB 18382 肥料标识 内容和要求

GB 18877 有机-无机复混肥

GB/T 19524.1 肥料中粪大肠菌群的测定

GB/T 19524.2 肥料中蛔虫卵死亡率的测定

NY 525—2012 有机肥料

SN/T 1852 出口茶皂素中皂甙含量的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**油茶饼粕 oil-tea camellia meal**

油茶籽制油后所得的剩余物。

### 3.2

**茶皂素 tea saponin**

又称茶皂甙或茶皂苷，是从山茶科植物的种子中提取的一种糖式化合物，它属皂素类，是由配基、糖体和有机酸三部分组成的一类五环三萜类化合物，产品一般为白色或淡黄色的微细粉末或褐色液体。

### 3.3

**油茶饼粕有机肥 organic fertilizer of oil-tea camellia meal**

以油茶饼粕为主要原料生产的，具有提高植物产量和抗性，减少病虫害发生的多功能新型有机肥料。

### 3.4

**机械杂质 mechanical impurities**

与肥料颗粒不同的、肉眼可辨别的金属碎屑、砂石等难降解的大颗粒异物。

## 4 质量要求

### 4.1 质量指标

油茶饼粕有机肥质量指标应符合表1的要求。

表 1 油茶饼粕有机肥质量指标

指标	项目	指标	
		一级	二级
外观指标	颜色、形状、气味	黑色或灰褐色，粒状或粉状，无机械杂质，无恶臭	
质量指标	有机质含量(以干基计)/%	≥	45
	总养分(N+P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> +K <sub>2</sub> O)(以干基计)/%		5
	水分(游离水)含量/%	≤	25
	酸碱度(pH)		5.5~8.5
	茶皂素含量(以茶皂甙计)/%	≥	2.5
			1.5

#### 4.2 重金属含量、蛔虫卵死亡率和粪大肠菌值指标

应符合 NY 525—2012 的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 外观(感观)

目视、鼻嗅测定。

#### 5.2 有机质含量

按 NY 525—2012 中 5.2 的规定执行。

#### 5.3 水分含量

按 GB/T 8576 分别测定鲜样含水量、风干样含水量。

#### 5.4 酸碱度

按 NY 525—2012 中 5.7 的规定执行。

#### 5.5 总养分(N、P、K)

分别按 NY 525—2012 中 5.3、5.4 和 5.5 的规定执行。

#### 5.6 重金属含量

按 GB 18877 的相关规定执行。

#### 5.7 蛔虫卵死亡率

按 GB/T 19524.2 的规定执行。

#### 5.8 粪大肠菌值

按 GB/T 19524.1 的规定执行。

## 5.9 茶皂甙

按 SN/T 1852 的规定执行。

### 5.9.1 方法原理

茶皂素经碱、酸水解后产生皂甙元, 利用其不溶于水的特性, 将水解液倾注在水中使沉淀析出, 测得皂甙元质量, 再换算成皂甙含量。

### 5.9.2 试剂

除另有规定外, 所有试剂均为分析纯, 水为三级蒸馏水。

5.9.2.1 甲醇。

5.9.2.2 盐酸( $\rho=1.18 \text{ g/mL}$ )。

5.9.2.3 氢氧化钠。

5.9.2.4 丙酮。

5.9.2.5 20% 盐酸溶液: 量取 504 mL 盐酸(5.9.2.2), 加水稀释至 1 000 mL。

5.9.2.6 氢氧化钠甲醇溶液: 称取氢氧化钠(5.9.2.3)10 g, 溶于 20 mL 水中, 加入 80 mL 甲醇(5.9.2.1)混匀。

### 5.9.3 仪器

5.9.3.1 分析天平: 感量 0.000 1 g。

5.9.3.2 电热恒温干燥箱: 可控制温度 105 °C ± 2 °C。

5.9.3.3 恒温水浴锅。

5.9.3.4 索氏抽提器。

### 5.9.4 分析步骤

#### 5.9.4.1 碱水解

称取粉碎的油茶饼粕试样约 1.5 g(精确到 0.000 1 g, 相当于含皂甙约 1.0 g), 置于三角烧瓶中, 加入 25 mL 氢氧化钠甲醇溶液(5.9.2.6), 上接蛇形冷凝管, 置通风橱于沸水浴中回流 2 h, 取出冷却至室温。

#### 5.9.4.2 酸水解

用 20% 盐酸溶液(5.9.2.5)调节水解液 pH 约等于 7, 再加入 20 mL 甲醇(5.9.2.1), 缓慢加入 7 mL(5.9.2.2), 然后置沸水浴中回流 1 h, 移去冷凝管, 置通风橱于水浴中挥去甲醇至约 30 mL。

#### 5.9.4.3 索氏抽提

将水解液立即倾注于 1 000 mL 烧杯中, 加入 500 mL 蒸馏水混匀, 另用少量煮沸的蒸馏水洗涤三角烧瓶, 洗液并入烧杯中, 待充分冷却、沉淀后, 过滤。滤渣用蒸馏水洗至中性后烘干, 置于滤纸筒内, 以 105 °C ± 2 °C 下恒重的索氏抽浸瓶接收, 用丙酮(5.9.2.4)做溶剂在 75 °C 水浴上用索氏抽提法抽提 2 h 后, 回收丙酮至干。

#### 5.9.4.4 抽提物的干燥和测定

将接收瓶和瓶塞放入 105 °C ± 2 °C 烘箱中干燥 2 h, 取出, 加塞放入干燥器中冷却 0.5 h 后称量。

然后再放入  $105^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$  烘箱中干燥 0.5 h 后称量。重复上述步骤，至前后两次质量差不超过 2 mg，即为恒重。

### 5.9.4.5 空白试验

随同试样做空白试验。

#### 5.9.4.6 测定次数

同一试样需做两次平行试验。

### 5.9.5 结果计算

试样中皂甙含量按式(1)进行计算:

$$W = \frac{(m_3 - m_2 - m_0) \times 1\ 223.54}{501 \times m_1} \quad \dots \dots \dots \quad (1)$$

式中：

W ——皂甙含量, %;

$m_1$  ——样品质量,单位为克(g);

$m_2$  ——接收瓶质量,单位为克(g);

$m_3$  ——恒重后接收瓶与抽提物质量, 单位为克(g);

$m_0$  ——空白残留物质量, 单位为克(g);

1 223.54——茶皂甙理论平均相对分子质量；

501 ——皂甙元理论平均相对分子质量。

© 1A-10-01

按 NY 525—2012 篇 6 章的规定执行

## 7 包装、标记、运输和贮存

- 7.1 有机肥料用覆膜编织袋或塑料编织袋衬聚乙烯内袋包装。
  - 7.2 有机肥料标识按 GB 18382 的规定执行。
  - 7.3 有机肥料应贮存于阴凉干燥处,在运输过程中应防潮、防晒、防破裂。



LY/T 2115-2013

版权所有 侵权必究

\*

书号:155066 • 2-25533

定价： 14.00 元