
Norme internationale



6645

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Farines de blé — Détermination du gluten sec

Wheat flour — Determination of dry gluten

Première édition — 1981-02-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6645:1981](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/38200653-81ef-4892-b704-903be1cf6ce0/iso-6645-1981>

CDU 664.641.1 : 543

Réf. n° : ISO 6645-1981 (F)

Descripteurs : produit agricole, céréale en grain, farine, blé, essai, dosage.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 6645 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en octobre 1979.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée : [ISO 6645:1981](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/38200653-81ef-4892-b704-903be1c0e210-6645-1981)

Afrique du Sud, Rép. d'	Éthiopie	Pologne
Allemagne, R. F.	France	Portugal
Australie	Hongrie	Roumanie
Autriche	Inde	Royaume-Uni
Brésil	Israël	Sri Lanka
Bulgarie	Kenya	Tchécoslovaquie
Canada	Nouvelle-Zélande	Thaïlande
Chypre	Mexique	Turquie
Corée, Rép. de	Pays-Bas	URSS
Espagne	Pérou	Yougoslavie

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Cette Norme internationale a également été approuvée par l'Union internationale de chimie pure et appliquée (UICPA).

Farines de blé — Détermination du gluten sec

1 Objet et domaine d'application

1.1 La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination du gluten sec dans les farines de blé.

Cette méthode permet également de déterminer la teneur en eau du gluten humide.

1.2 La méthode est applicable aux différentes farines de blé tendre (*Triticum aestivum*) (farines commerciales et moutures d'essai).

2 Référence

ISO 5531, *Farines de blé — Détermination du gluten humide*.

3 Principe

Dessiccation et pesée d'une boule de gluten humide obtenue dans les conditions spécifiées dans l'ISO 5531.

4 Appareillage

4.1 Scalpel ou couteau.

4.2 Plaque métallique ou plaque en verre, de 5 cm × 5 cm.

4.3 Étuve, réglable à 130 ± 2 °C.

4.4 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

4.5 Balance, précise à 0,01 g.

5 Mode opératoire

5.1 Prise d'essai

Sur la plaque (4.2) préalablement tarée à 0,01 g près, déposer le gluten humide essoré obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO 5531 et mis sous la forme d'une boule, puis peser, à 0,01 g près, la plaque et le gluten humide.

5.2 Détermination

Introduire la plaque et la prise d'essai dans l'étuve (4.3) réglée à 130 °C, et l'y laisser durant environ 2 h.

Retirer la plaque de l'étuve et procéder à trois ou quatre incisions parallèles sur le gluten partiellement séché, à l'aide d'un scalpel ou d'une lame de couteau (4.1), puis la remettre dans l'étuve et l'y laisser environ 3 h, de manière que le temps total d'étuvage soit de 5 h.

Retirer la plaque et le gluten sec obtenu et les laisser refroidir dans le dessiccateur (4.4) jusqu'à la température du laboratoire (environ 30 min), puis les peser à 0,01 g près.

6 Expression des résultats

6.1 Mode de calcul et formules

6.1.1 Le gluten sec, exprimé en pourcentage en masse du produit tel quel, est égal à

$$\frac{m_1 - m_0}{m} \times 100$$

où

m est la masse, en grammes, de la prise d'essai effectuée sur le gluten humide (c'est-à-dire 10,00 g — voir ISO 5531);

m_0 est la masse, en grammes, de la plaque;

m_1 est la masse, en grammes, de la plaque et du gluten sec.

NOTE — Il est possible d'exprimer le gluten sec en pourcentage par rapport à la teneur en matière sèche de la farine.

6.1.2 La teneur en eau du gluten humide, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\frac{(m_2 - m_1) \times 100}{m_2 - m_0}$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la plaque;

m_1 est la masse, en grammes, de la plaque et du gluten sec;

m_2 est la masse, en grammes, de la plaque et du gluten humide.

6.2 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations du gluten sec, effectuées simultanément ou rapidement l'une après

l'autre par le même analyste utilisant le même appareillage, ne doit pas dépasser 0,5 % du gluten sec.

7 Procès-verbal d'essai

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et les résultats obtenus. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale ou dans la Norme internationale à laquelle il est fait référence, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6645:1981](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/38200653-81ef-4892-b704-903be1cf6ce0/iso-6645-1981)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/38200653-81ef-4892-b704-903be1cf6ce0/iso-6645-1981>