
Norme internationale



7586

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

Beurre — Détermination de l'indice de dispersion de l'eau

Butter — Determination of water dispersion value

Première édition — 1985-10-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7586:1985](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/29779b93-0e9e-4e59-bf31-da5ac99035b4/iso-7586-1985)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/29779b93-0e9e-4e59-bf31-da5ac99035b4/iso-7586-1985>

CDU 637.2.05

Réf. n° : ISO 7586-1985 (F)

Descripteurs : produit agricole, produit laitier, beurre, essai, détermination, indice de dispersion, distribution d'eau.

Prix basé sur 3 pages

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 créé à cet effet. 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. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7586 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

NOTE — La méthode spécifiée dans la présente Norme internationale a été élaborée conjointement avec la FIL (Fédération internationale de laiterie) et l'AOAC (Association des chimistes analytiques officiels) et sera également publiée par ces organisations.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que toutes les Normes internationales sont de temps en temps soumises à révision et que toute référence faite à une autre Norme internationale dans le présent document implique qu'il s'agit, sauf indication contraire, de la dernière édition.

Beurre — Détermination de l'indice de dispersion de l'eau

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode pour la détermination de l'indice de dispersion de l'eau dans le beurre.

NOTE — L'indice de dispersion de l'eau dans le beurre est utilisé à des fins de classement, car la taille et la répartition des gouttelettes d'eau sont étroitement liées à la durée de conservation du beurre.

La méthode est applicable à tous les types de beurre.

2 Référence

ISO 707, *Lait et produit laitiers — Méthodes d'échantillonnage*.

3 Définition

indice de dispersion de l'eau dans le beurre : Estimation de la répartition de l'eau par rapport à une échelle étalon, exprimée en unités de l'échelle, selon la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale.

4 Principe

Mise en contact d'un papier indicateur spécial avec une surface plane de beurre récemment coupée, l'eau présente dans le beurre provoquant des taches sur le papier indicateur. (Ces taches indiquent le nombre, la forme et la taille des gouttelettes d'eau dans le beurre et leur dispersion à travers celui-ci.) Estimation de la dispersion de l'eau par comparaison des marques du papier indicateur avec une échelle étalon.

5 Appareillage et matériel

5.1 Papier indicateur «Wator»,¹⁾ découpé en morceaux rectangulaires, de dimensions approximatives 40 mm × 78 mm.

Le papier utilisé doit être un papier filtre sans structure (aucune surface plissée), sans sens machine préféré, non durci, sans surface compacte, et non pelucheux. Les deux faces doivent avoir la même qualité.

Masse par unité de surface : 85 à 90 g/m²
Hauteur d'aspiration : 90 à 100 mm en 30 min.

Le contraste de couleur des taches sur le papier indicateur doit être le même que le contraste de couleur de l'échelle étalon. Le fabricant devra s'assurer que la couleur des différents lots ne varie pas.

Le papier et l'indicateur ne doivent pas être influencés par une humidité relative de moins de 70 %. L'indicateur doit être résistant à l'air. Les taches formées sur un papier indicateur doivent être constantes pendant au moins 2 mois sans modification importante.

Les paquets utilisés au laboratoire doivent être insensibles aux éclaboussures. Les paquets de conservation doivent être étanches à l'air et à l'humidité, de façon qu'il ne se produise aucun changement de propriétés du papier indicateur durant une période de 6 mois.

5.2 Fil à découper, maintenu tendu, de 0,5 mm de diamètre, ou tout autre appareil à couper approprié.

1) «Wator» est une marque de spécialité d'un produit, disponible dans le commerce, fabriqué par Macherey-Nagel and Co, Düren, Allemagne, R.F. Des produits de remplacement équivalents peuvent être utilisés; toutefois, pour la reproductibilité des résultats d'essais, ce produit doit être utilisé. Actuellement, on ne connaît pas d'autres produits destinés à cet usage diffusés sur le marché. Cette information est donnée pour la commodité des utilisateurs de la présente Norme internationale et ne signifie pas que l'ISO approuve ce produit.

5.3 Pincés, en acier inoxydable.

5.4 Spatule, en acier inoxydable.

5.5 Échelle étalon (voir en face).

NOTE — Les divisions de l'échelle marquées 2A, 2B et 2C représentent des types équivalents de dispersion d'eau qui, bien qu'apparemment différents, estiment la même valeur. Ceci est également valable pour 3A, 3B et 3C.

6 Échantillonnage

6.1 Voir ISO 707.

6.2 Conserver l'échantillon avant et pendant le transport au laboratoire à une température inférieure à 15 °C, mais de préférence à 13 ± 2 °C.

7 Mode opératoire

7.1 Garder l'échantillon à 13 ± 2 °C pendant au moins 24 h.

7.2 Mettre l'échantillon débarrassé de son emballage sur un support approprié, puis couper l'échantillon à l'aide d'un fil à découper ou d'un autre appareil à couper approprié (5.2), en un coup mais pas trop rapidement, afin d'obtenir une nouvelle surface lisse et uniforme de dimensions suffisantes pour placer dessus une feuille de papier indicateur comme spécifié en 7.3.

NOTE — Toute déformation du beurre peut changer la répartition de l'eau et doit, par conséquent, être évitée autant que possible pendant la coupe.

Éviter tout contact ultérieur entre la surface de la coupe à essayer, et le beurre qui a été coupé et le fil.

7.3 Immédiatement après la coupe, placer à l'aide des pincés sèches (5.3) une feuille du papier indicateur (5.1) sur la surface coupée de telle sorte que toute la surface du papier soit à l'intérieur de la surface coupée, l'intervalle entre un bord quelconque du papier et le bord correspondant du plan de la coupe n'étant pas inférieur à 1 cm. Appuyer doucement le papier, à l'aide de

la spatule sèche (5.4), contre la surface coupée, en empêchant le papier de glisser. Le maintenir en place pendant 20 à 30 s, puis, à l'aide des pincés, enlever avec soin le papier du beurre.

7.4 Comparer le côté du papier qui n'a pas été en contact avec le beurre, avec l'échelle étalon (5.5).

NOTE — La surface du papier qui a été en contact avec le beurre peut être grattée légèrement avec la lame d'un couteau. Le papier peut alors être conservé dans un petit sachet en plastique transparent, comme justificatif de la classe attribuée.

8 Expression des résultats

Donner l'indice de dispersion de l'eau qui paraît le plus proche pour le niveau de taches obtenues avec l'échantillon.

9 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, sur des surfaces planes très voisines, dans le même échantillon de beurre, ne doit pas dépasser 1 point sur l'échelle étalon.

NOTE — Si la différence entre deux déterminations effectuées en double dépasse 1 point sur l'échelle étalon, cela indique une répartition inégale de l'eau.

Dans ce cas, une troisième détermination doit être effectuée sur le même échantillon. La valeur moyenne des trois déterminations, arrondie à un nombre entier, doit alors être rapportée comme indice de dispersion de l'eau.

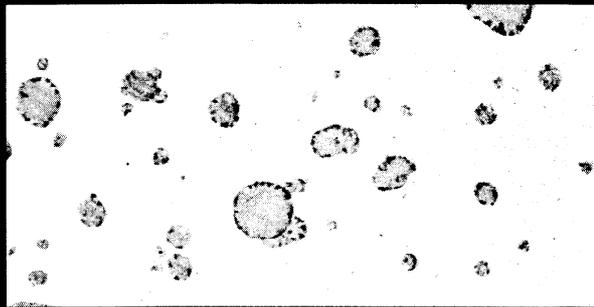
10 Procès-verbal d'essai

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 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.

Echelle de Comparaison

1

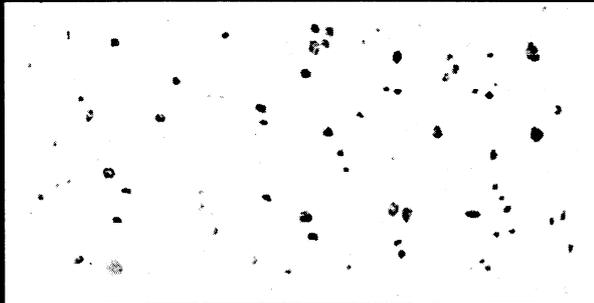


ASSILEC

2 A



2 B

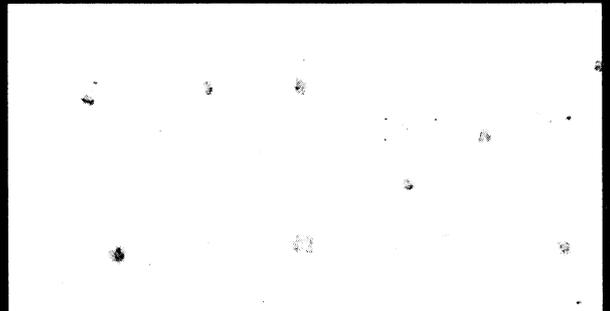


2 C

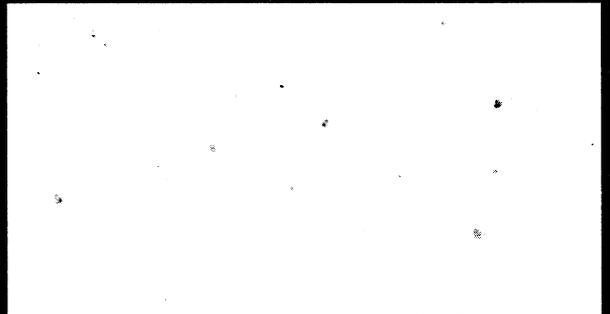


Grading Scale

3 A



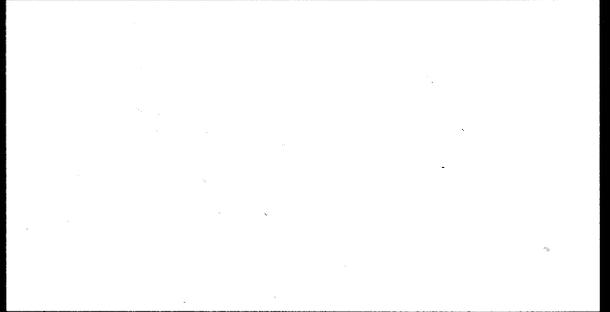
3 B



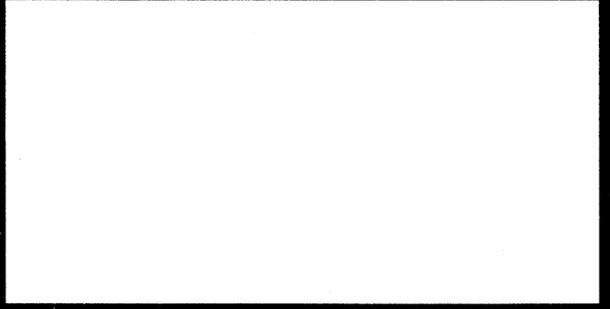
3 C



4



5



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7586:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/29779b93-0e9e-4e59-bf31-da0c99035b4/iso-7586-1985>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7586:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/29779b93-0e9e-4e59-b31-da5ac99035b4/iso-7586-1985>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7586:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/29779b93-0e9e-4e59-bf31-da5ac99035b4/iso-7586-1985>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7586:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/29779b93-0e9e-4e59-bf31-da5ac99035b4/iso-7586-1985>