

МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ

**ISO
1739**

**IDF
7**

Второе издание
2006-12-01

Масло сливочное. Определение показателя преломления (Контрольный метод)

*Butter — Determination of the refractive index of the fat
(Reference method)*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1739:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9c1708/iso-1739-2006>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочные номера
ISO 1739:2006(R)
IDF 7:2006(R)

© ISO и IDF 2006

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или смотреть на экране, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на интегрированные шрифты и они не будут установлены на компьютере, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe — торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованные для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General Info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 1739:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9c1708/iso-1739-2006>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO и IDF 2006

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже, или в комитет-член ISO в стране запрашивающей стороны.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

International Dairy Federation
Diamant Building • Boulevard Auguste Reyers 80 • B-1030 Brussels
Tel. + 32 2 733 98 88
Fax + 32 2 733 04 13
E-mail info@fil-idf.org
Web www.fil-idf.org

Опубликовано в Швейцарии

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член ISO, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. ISO непосредственно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам электротехнической стандартизации.

Международные стандарты разрабатываются в соответствии с правилами, приведенными в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Основная задача технических комитетов состоит в подготовке международных стандартов. Проекты международных стандартов, одобренные техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. ISO не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO 1739|IDF 7 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*, и Международной федерацией молочной промышленности (IDF). Этот стандарт должен быть опубликован совместно ISO и IDF.

Настоящее издание ISO 1739|IDF 7 отменяет и заменяет ISO 1739:1975, который был подвергнут техническому пересмотру.

Предисловие

Международная федерация молочной промышленности (IDF) является всемирной федерацией предприятий молочной отрасли, каждый член которой представлен в ней своим национальным комитетом. Каждый национальный комитет имеет право быть представленным в Постоянных комитетах IDF, осуществляющих техническую работу. IDF сотрудничает с ISO по вопросам разработки стандартных методов анализа и отбора проб молока и молочных продуктов.

Проекты международных стандартов, принятые Рабочими группами и Постоянными комитетами, рассылаются национальным комитетам для голосования. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 50 % национальных комитетов IDF, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. IDF не должен нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

ISO 1739|IDF 7 подготовлен Международной федерацией молочной промышленности (IDF) и Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*. Этот стандарт должен быть опубликован совместно IDF и ISO.

Настоящее издание ISO 1739|IDF 7 отменяет и заменяет стандарт IDF 7A:1969, который был подвергнут техническому пересмотру.

Вся работа была проведена совместной ISO/IDF/AOAC Группой экспертов по *Жиру* (E40-E301).

[ISO 1739:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9e1708/iso-1739-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9e1708/iso-1739-2006>

Масло сливочное. Определение показателя преломления (Контрольный метод)

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает контрольный метод определения показателя преломления жира, полученного при расплавлении сливочного масла.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 1740, *Продукты на основе молочного жира и сливочное масло. Определение кислотности жира (контрольный метод)*

3 Термины и определения

Применительно к настоящему документу используются следующие термины и определения.

3.1 показатель преломления жира, полученного при расплавлении сливочного масла refractive index of the fat from butter

отношение скорости света с определенной длиной волны (среднее значение фраунгоферовых D-линий натрия) в воздухе к его скорости в жире при температуре 40 °C

ПРИМЕЧАНИЕ Теоретически существует две D-линии натрия и отношение следует относить к скорости света в вакууме, а не в воздухе. На практике свет, испускаемый натриевой лампой, может считаться монохроматическим, и это отношение определяют по отношению к воздуху.

4 Принцип

Показатель преломления жира, полученного при расплавлении сливочного масла, измеряют соответствующим рефрактометром.

5 Аппаратура

5.1 Рефрактометр, со шкалой, отградуированной в единицах показателя преломления с точностью до третьего десятичного знака, и призмами, нагреваемыми циркулирующей жидкостью при 40 °C, температура которой термостатически регулируется в пределах $\pm 0,1$ °C.

5.2 Источник света, натриевая лампа.

Также может использоваться белый свет, если рефрактометр снабжен ахроматическим компенсатором.

6 Отбор проб

В лабораторию следует поставлять представительную пробу. Она не должна подвергаться порче или изменению во время транспортировки или хранения.

Отбор проб не включен в метод, установленный в этом международном стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб приводится в ISO 707|IDF 50.

7 Методика

7.1 Подготовка пробы для испытания

Для отделения жира расплавляют пробу и оставляют постоять в течение 2–3 ч при температуре от 50 °С до 60 °С. Затем декантируют и фильтруют через сухой бумажный фильтр. Снова фильтруют, если полученный фильтрат непрозрачен. Используют расплавленный и осветленный жир, хорошо перемешанный и свободный от воды.

7.2 Определение

Готовят рефрактометр и калибруют его согласно инструкциям изготовителя по использованию рефрактометра. Устанавливают температуру циркулирующей жидкости на $(40 \pm 0,1)$ °С.

Помещают несколько капель жира (приготовленного, как описано в 7.1) между призмами рефрактометра таким образом, чтобы пространство между ними было полностью заполнено. Оставляют на несколько минут, чтобы дать возможность жиру достигнуть температуры призм.

Снимают показание, оценивая его с точностью до десятых долей деления шкалы (т.е. до четвертого десятичного знака).

Выполняют два определения на одной и той же подготовленной пробе.

8 Выражение результатов

8.1 Внесение поправки

Вносят поправку в наблюдаемое значение показателя преломления, прибавляя 0,000 045 на каждую единицу кислотного числа, если последнее, определенное по методу, указанному в ISO 1740, равно или более 2.

8.2 Метод расчета

За результат определения принимают среднее арифметическое двух результатов, при необходимости с поправкой, если удовлетворено требование к повторяемости (см. Раздел 9). Результат округляют с точностью до четвертого десятичного знака.

9 Повторяемость

Расхождение между результатами двух определений, выполненных в быстрой последовательности одним аналитиком, должно быть не более 0,000 2.

10 Протокол испытания

Протокол испытания должен включать:

- a) всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы;
- b) используемый метод отбора проб, если известен;
- c) используемый метод испытания вместе со ссылкой на этот международный стандарт;
- d) все подробности, не указанные в этом международном стандарте, или рассматриваемые как необязательные вместе с подробностями всех побочных обстоятельств, которые могут повлиять на результат(ы) испытания;
- e) полученный результат(ы) испытания или, в случае проверки повторяемости, конечный полученный результат.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1739:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9c1708/iso-1739-2006>

Библиография

- [1] ISO 707|IDF 50, *Молоко и молочные продукты. Руководство по отбору проб*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1739:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9c1708/iso-1739-2006>

ISO 1739:2006(R)
IDF 7:2006(R)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1739:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9c8beda7-de21-4706-8c99-e79c6f9c1708/iso-1739-2006>

МКС 67.100.20

Цена определяется из расчета 4 страниц.