



NORME INTERNATIONALE ISO 1739-1975 (F)

FICHE D'AMENDEMENT

Publiée 1976-02-15

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

Beurre – Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (Méthode de référence)

Avant-propos (Page de couverture intérieure)

Ajouter à la fin :

« Cette Norme Internationale a été élaborée conjointement avec la FIL (Fédération Internationale de Laiterie) et l'AOAC (Association des Chimistes Analytiques Officiels, U.S.A.) sur la base d'une norme FIL, dans le but de l'introduire dans le Code de Principes FAO/OMS concernant le lait et les produits laitiers et les normes connexes.

Le texte, approuvé par les organisations susmentionnées, a été également publié par la FAO/OMS (Code de Principes, Norme n° B-5), par la FIL (Norme FIL n° 7A) et par l'AOAC (Official Methods of Analysis, 11^e Édition, 16.171). »

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 1739:1975](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1739:1975

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975>

NORME INTERNATIONALE



1739

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

Beurre – Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (Méthode de référence)

Butter – Determination of the refractive index of the fat (Reference method)

Première édition – 1975-12-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 1739:1975](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975>

CDU 637.225

Réf. n° : ISO 1739-1975 (F)

Descripteurs : produit agricole, produit animal, produit laitier, beurre, corps gras, essai, essai physique, réfringence.

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques 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.

Avant 1972, les résultats des travaux des Comités Techniques étaient publiés comme Recommandations ISO; maintenant, ces documents sont en cours de transformation en Normes Internationales. Compte tenu de cette procédure, le Comité Technique ISO/TC 34 a examiné la Recommandation ISO/R 1739 et est d'avis qu'elle peut, du point de vue technique, être transformée en Norme Internationale. La présente Norme Internationale remplace donc la Recommandation ISO/R 1739-1971 à laquelle elle est techniquement identique.

La Recommandation ISO/R 1739 avait été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Espagne	Pérou
Allemagne	France	Pologne
Australie	Grèce	Roumanie
Belgique	Hongrie	Suède
Brésil	Inde	Suisse
Canada	Iran	Tchécoslovaquie
Colombie	Israël	Thaïlande
Corée, Rép. de	Nouvelle-Zélande	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	U.R.S.S.

Les Comités Membres des pays suivants avaient désapprouvé la Recommandation pour des raisons techniques :

Portugal
Royaume-Uni

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé la transformation de la Recommandation ISO/R 1739 en Norme Internationale.

Beurre – Détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse (Méthode de référence)

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale spécifie une méthode de référence pour la détermination de l'indice de réfraction de la matière grasse du beurre.

2 RÉFÉRENCES

ISO/R 707, *Lait et produits laitiers – Méthode d'échantillonnage*.

ISO/R 1740, *Beurre – Détermination de l'indice d'acide de la matière grasse (Méthode de référence)*.

3 DÉFINITION

Dans le cadre de la présente Norme Internationale, la définition suivante est applicable :

indice de réfraction de la matière grasse du beurre :
Rapport, mesuré à 40 °C, entre la vitesse d'une lumière de longueur d'onde déterminée (la moyenne des longueurs d'ondes des raies D du sodium) dans l'air et la vitesse de cette même lumière dans la matière grasse du beurre.

NOTE – Théoriquement, il existe deux raies D du sodium et le rapport devrait faire intervenir la vitesse de la lumière dans le vide et non dans l'air. En pratique, la lumière du sodium peut être considérée comme monochromatique et le rapport calculé en fonction de la vitesse de la lumière dans l'air.

4 PRINCIPE

Mesurage, à l'aide d'un réfractomètre approprié, de l'indice de réfraction de la matière grasse obtenue par fusion de beurre.

5 APPAREILLAGE

5.1 Réfractomètre, muni d'une échelle graduée en unités d'indice de réfraction à la troisième décimale, et de prismes chauffés, par une circulation de liquide, à la température de 40 °C maintenue à 0,1 °C près au moyen d'un thermostat.

5.2 Source lumineuse, constituée par une lampe à vapeur de sodium.

La lumière blanche peut également être utilisée si le réfractomètre est muni d'un dispositif de compensation achromatique.

6 ÉCHANTILLONNAGE

Voir ISO/R 707.

7 MODE OPÉRATOIRE

7.1 Préparation de l'échantillon

Pour séparer la matière grasse, faire fondre l'échantillon et le laisser reposer durant 2 à 3 h à une température comprise entre 40 et 60 °C, décanter et filtrer sur un papier filtre sec. Filtrer à nouveau si le filtrat obtenu n'est pas limpide. Utiliser la matière grasse fondue, clarifiée, bien mélangée et exempte d'eau.

7.2 Détermination

Préparer le réfractomètre et l'étalonner en suivant le mode d'emploi de l'appareil. Régler la température du liquide de circulation à $40 \pm 0,1$ °C.

Disposer quelques gouttes de matière grasse (préparée comme indiqué en 7.1) entre les prismes du réfractomètre de façon à remplir complètement l'espace compris entre les prismes. Attendre quelques minutes pour permettre à la matière grasse d'atteindre la température des prismes.

Effectuer la lecture en estimant le dixième de division (c'est-à-dire la quatrième décimale).

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon préparé.

8 EXPRESSION DES RÉSULTATS

8.1 Correction

Corriger l'indice de réfraction obtenu en ajoutant 0,000 045 par unité d'indice d'acide si ce dernier, déterminé selon la méthode spécifiée dans l'ISO/R 1740, est égal ou supérieur à 2.

8.2 Mode de calcul

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations, éventuellement corrigées, si la condition de répétabilité (voir 8.3) est remplie. L'arrondir à la quatrième décimale.

8.3 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées rapidement l'une après l'autre par le même analyste, ne doit pas dépasser 0,000 2.

le résultat obtenu. 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.

9 PROCÈS-VERBAL D'ESSAI

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 1739:1975](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6023f5d1-45cf-4f2f-b17c-5b531632a992/iso-1739-1975>