
**Produits de mouture des céréales —
Détermination de l'acidité grasse**

Milled cereal products — Determination of fat acidity

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 7305:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3788c91a-1368-4e11-8051-5f598af8134e/iso-7305-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3788c91a-1368-4e11-8051-5f598af8134e/iso-7305-2019>



iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 7305:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3788c91a-1368-4e11-8051-5f598af8134e/iso-7305-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3788c91a-1368-4e11-8051-5f598af8134e/iso-7305-2019>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2019

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Réactifs	2
6 Appareillage	2
7 Échantillonnage	2
8 Préparation de l'échantillon pour l'essai	2
8.1 Généralités.....	2
8.2 Produits ne nécessitant pas de broyage.....	3
8.3 Produits nécessitant un broyage.....	3
9 Détermination de la teneur en eau de l'échantillon pour essai	3
10 Mode opératoire	3
10.1 Nombre de déterminations.....	3
10.2 Prise d'essai.....	3
10.3 Détermination.....	3
10.4 Essai à blanc.....	3
11 Expression des résultats	4
12 Fidélité	4
12.1 Généralités.....	4
12.2 Répétabilité, r	4
12.3 Reproductibilité, R	5
12.4 Comparaison de deux groupes de mesurages dans un laboratoire.....	5
12.5 Comparaison de deux groupes de mesurages dans deux laboratoires.....	5
12.6 Incertitude.....	5
12.7 Rapport d'essai.....	6
Annexe A (informative) Résultats des essais interlaboratoires	7
Bibliographie	9

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 en général 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. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 4, *Céréales et légumineuses*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 7305:1998) qui a fait l'objet d'une révision technique. Les principales modifications par rapport à l'édition précédente sont les suivantes:

- l'indicateur a été modifié et la procédure a été révisée en termes de pratiques de laboratoire;
- les résultats sont exprimés en milligrammes d'hydroxyde de sodium pour 100 g de matière sèche, pour plus de précision.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Introduction

Le présent document décrit une méthode permettant d'estimer la quantité d'acides gras à longues chaînes, non estérifiés, libérés sous l'action de lipases au cours du stockage de produits de mouture des céréales. Il fournit donc un critère sensible et significatif de l'état de conservation et de la valeur d'utilisation de ces produits.

Le solvant d'extraction utilisé, l'éthanol à 95 % à 96 %, rompt toutes les liaisons de faible énergie où les acides gras sont impliqués, et solubilise rapidement et quantitativement ces derniers, à l'exclusion de la majeure partie des acides aminés et des sels minéraux.

L'appréciation du virage de l'indicateur au point final est facilitée par l'absence de turbidité dans la solution.

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 7305:2019](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3788c91a-1368-4e11-8051-5f598af8134e/iso-7305-2019)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/3788c91a-1368-4e11-8051-5f598af8134e/iso-7305-2019>

