
**Détermination de la teneur en
hydroxytyrosol et tyrosol dans
les huiles d'olive vierges extra —
Chromatographie liquide à haute
performance en phase inverse
(CLHP-RP)**

*Determination of hydroxytyrosol and tyrosol content in extra virgin
olive oils — Reverse phase high performance liquid chromatography
(RP-HPLC)*

Document Preview

[ISO/TS 23942:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9857c1be-3374-4b7d-ac3d-0371d5bc9dac/iso-ts-23942-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9857c1be-3374-4b7d-ac3d-0371d5bc9dac/iso-ts-23942-2020>



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

[ISO/TS 23942:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9857c1be-3374-4b7d-ac3d-0371d5bc9dac/iso-ts-23942-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9857c1be-3374-4b7d-ac3d-0371d5bc9dac/iso-ts-23942-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

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

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	1
6 Appareillage	2
7 Échantillonnage	3
8 Mode opératoire	3
8.1 Préparation de l'échantillon.....	3
8.2 Analyse CLHP.....	3
8.2.1 Généralités.....	3
8.2.2 Conditions de CLHP.....	3
8.2.3 Identification des pics.....	4
9 Expression des résultats	5
10 Fidélité	6
10.1 Étude de validation.....	6
10.2 Répétabilité, <i>r</i>	6
10.3 Reproductibilité, <i>R</i>	6
11 Rapport d'essai	6
Annexe A (Informative) Chromatogramme 280 nm	7
Annexe B (normative) Limite de détection (LOD) et de quantification (LOQ)	8
Annexe C (informative) Étude de validation	9
Bibliographie	10

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 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*. <https://standards.iteh.ai/> <https://standards.iteh.ai/iso-ts-23942-2020>

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

Les composés biophénoliques de nature sécoiridoïde et spécifiques de l'huile d'olive vierge extra (*Olea europaea* L.), sont issus de l'oleuropéine et du ligstroside et, outre leurs caractéristiques sensorielles particulières, sont associés à différents effets bénéfiques pour la santé humaine. Les composés biophénoliques contiennent deux alcools aromatiques sous forme estérifiée, à savoir l'hydroxytyrosol et le tyrosol. La méthode décrite dans le présent document repose sur une extraction de la fraction biophénolique avec une solution méthanol/eau et sur une réaction d'hydrolyse ultérieure pour produire du tyrosol libre et de l'hydroxytyrosol libre^{[1][2]}.

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

[ISO/TS 23942:2020](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/9857c1be-3374-4b7d-ac3d-0371d5bc9dac/iso-ts-23942-2020)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/9857c1be-3374-4b7d-ac3d-0371d5bc9dac/iso-ts-23942-2020>

