
**Graines de colza — Détermination de
la teneur en chlorophylle — Méthode
spectrométrique**

*Rapeseed — Determination of chlorophyll content —
Spectrometric method*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO 10519:2015(F)

© ISO 2015

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2015, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Réactif	1
5.1 Solvant d'extraction	1
6 Appareillage	2
7 Échantillonnage	2
8 Préparation de l'échantillon pour essai	3
9 Mode opératoire	3
9.1 Prises d'essai.....	3
9.2 Extraction.....	3
9.3 Détermination	3
10 Expression des résultats	3
11 Fidélité	4
11.1 Répétabilité.....	4
11.2 Reproductibilité	4
12 Rapport d'essai	4
Annexe A (informative) Résultats de l'essai interlaboratoires	5
Bibliographie	7

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 appelée 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 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'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant : [Avant-propos – Informations supplémentaires](#).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, Sous-comité SC 2, *Graines et fruits oléagineux et tourteaux*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 10519:1997), dont elle constitue une révision mineure.

L'[Annexe A](#) de la présente Norme internationale est donnée à titre d'information uniquement.

Graines de colza — Détermination de la teneur en chlorophylle — Méthode spectrométrique

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de spectrométrie permettant de déterminer la teneur en chlorophylle des graines de colza. Elle n'est pas applicable à la détermination de la chlorophylle dans les huiles.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 648, *Verrerie de laboratoire — Pipettes à un volume*

ISO 664, *Graines oléagineuses — Réduction de l'échantillon pour laboratoire en échantillon pour essai*

ISO 665, *Graines oléagineuses — Détermination de la teneur en eau et matières volatiles*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

teneur en chlorophylle

fraction massique des substances contenues dans l'échantillon qui contribuent à la bande d'absorption à une longueur d'onde voisine de 665 nm, telle que déterminée dans les conditions opératoires spécifiées dans la présente Norme internationale et mesurée en tant que chlorophylle A

Note 1 à l'article: La teneur en chlorophylle est exprimée en milligrammes par kilogramme.

4 Principe

Extraction d'une prise d'essai dans un appareil approprié, avec un solvant d'extraction spécifié. Détermination spectrométrique de la teneur en chlorophylle de la solution extraite.

5 Réactif

Sauf indication contraire, utiliser uniquement des réactifs de qualité analytique reconnue.

5.1 Solvant d'extraction

Introduire 100 ml d'éthanol anhydre dans un bécher de 500 ml. Y ajouter 300 ml d'isooctane anhydre (2,2,5-triméthylpentane) ou de *n*-heptane technique anhydre ou d'éther de pétrole anhydre (essentiellement composé d'hydrocarbures C₇, ayant un intervalle d'ébullition compris entre 90 °C et 100 °C).