

---

---

**Corps gras d'origine végétale —  
Détermination de la teneur en  
phospholipides dans les lécithines par  
CLHP avec détecteur à diffusion de la  
lumière**

*Vegetable fats and oils — Determination of phospholipids content in  
lecithins by HPLC using a light-scattering detector*

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)



**PDF – Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2009

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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 et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

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](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avant-propos .....</b>                                                  | <b>iv</b> |
| <b>1     Domaine d'application .....</b>                                   | <b>1</b>  |
| <b>2     Références normatives .....</b>                                   | <b>1</b>  |
| <b>3     Termes et définitions .....</b>                                   | <b>1</b>  |
| <b>4     Principe .....</b>                                                | <b>1</b>  |
| <b>5     Réactifs .....</b>                                                | <b>2</b>  |
| <b>6     Appareillage .....</b>                                            | <b>2</b>  |
| <b>7     Échantillonnage .....</b>                                         | <b>3</b>  |
| <b>8     Préparation de l'échantillon pour essai .....</b>                 | <b>3</b>  |
| <b>9     Mode opératoire .....</b>                                         | <b>3</b>  |
| <b>10    Calcul et expression des résultats .....</b>                      | <b>5</b>  |
| <b>11    Fidélité de la méthode .....</b>                                  | <b>5</b>  |
| <b>12    Rapport d'essai .....</b>                                         | <b>6</b>  |
| <b>Annexe A (informative) Chromatogramme de CLHP .....</b>                 | <b>7</b>  |
| <b>Annexe B (informative) Résultats d'un essai interlaboratoires .....</b> | <b>8</b>  |
| <b>Bibliographie .....</b>                                                 | <b>11</b> |

## 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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

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.

L'ISO 11701 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*.

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

# Corps gras d'origine végétale — Détermination de la teneur en phospholipides dans les lécithines par CLHP avec détecteur à diffusion de la lumière

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de dosage quantitatif des phospholipides par chromatographie liquide à haute performance (CLHP) en utilisant une colonne de diol et un détecteur à diffusion de la lumière.

La méthode est applicable aux lécithines brutes contenant de l'huile, aux lécithines exemptes d'huile et aux fractions de lécithine provenant de corps gras d'origine végétale.

La méthode n'est applicable ni aux lécithines d'origine animale et provenant de ruminants, ni aux lécithines hydrolysées par des enzymes, la séparation des pics de la lysophosphatidyléthanolamine (LPE), du lysophosphatidylinositol (LPI) et de l'acide lysophosphatidique (LPA) étant insuffisante.

## 2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour 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 661, *Corps gras d'origines animale et végétale — Préparation de l'échantillon pour essai*

## 3 Termes et définitions

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

### 3.1

#### teneur en phospholipide individuel

fraction massique de *N*-acyl-phosphatidyléthanolamine (*N*-acyl-PE), ou de phosphatidylcholine (PC) ou de phosphatidyléthanolamine (PE) ou de phosphatidylinositol (PI) ou d'acide phosphatidique (PA) ou de lysophosphatidylcholine (LPC), déterminée conformément à la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale

NOTE La teneur est exprimée en grammes par 100 g, numériquement égale à une fraction massique en pourcentage.

## 4 Principe

Les phospholipides individuels sont séparés par CLHP en utilisant une colonne de diol et un détecteur à diffusion de la lumière. Pour la quantification, un mélange de référence certifié est utilisé.