
**Corps gras d'origines animale
et végétale — Détermination
enzymatique de la teneur en stérols
totaux**

*Animal and vegetable fats and oils — Enzymatic determination of
total sterols content*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2016, 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 Réactifs	2
6 Appareillage	3
7 Échantillonnage	3
8 Préparation de l'échantillon pour essai	3
9 Mode opératoire	4
10 Résultat de la détermination	4
11 Fidélité de la méthode	5
11.1 Essai interlaboratoires	5
11.2 Limite de répétabilité	5
11.3 Limite de reproductibilité	6
12 Rapport d'essai	6
Annexe A (informative) Résultats d'un essai interlaboratoires	7
Bibliographie	8

get full document from standards.iteh.ai

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 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 11702:2009), dont elle constitue une révision mineure. Le domaine d'application a été révisé pour indiquer que le document n'est pas applicable au lait et aux produits laitiers.

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination enzymatique de la teneur en stérols totaux

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode pour la détermination quantitative de la teneur en stérols totaux à l'aide d'un essai de coloration enzymatique. La méthode s'applique aux stérols libres et estérifiés, contenus dans les corps gras d'origines animale et végétale, dans les aliments gras et les produits connexes. La détermination s'applique aux quantités d'échantillon de 1 g à 2 g de matière grasse.

Cette méthode ne s'applique pas aux corps gras de couleur sombre. L'enzyme n'est pas spécifique du cholestérol et oxyde également d'autres 3-hydroxystérols. La méthode n'a pas été testée pour des produits enrichis avec des stérols à des niveaux plus élevés.

Le lait et les produits laitiers (ou les corps gras issus du lait et des produits laitiers) sont exclus du domaine d'application de la présente Norme internationale.

NOTE Cette méthode est techniquement équivalente à la méthode IUPAC 2.404[8] et à la méthode normalisée DGF F-III 2 (91)[7].

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 661, *Corps gras d'origines animale et végétale — Préparation de l'échantillon pour essai*

ISO 3696, *Eau pour laboratoire à usage analytique — Spécification et méthodes d'essai*

3 Termes et définitions

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

3.1

teneur en stérols totaux

$W_{\text{stérols}}$

fraction massique de stérols déterminée par la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale

Note 1 à l'article: Pour les corps gras d'origine végétale, la teneur en stérols est exprimée sous forme de β -sitostérol; pour les matières grasses d'origine animale, elle est exprimée sous forme de cholestérol.

Note 2 à l'article: La teneur en stérols totaux est exprimée en milligrammes par 100 g de matière grasse.

4 Principe

L'échantillon est saponifié et les stérols présents dans la matière insaponifiable sont déterminés par voie enzymatique. Le cholestérol est oxydé par le cholestérol oxydase en cholesténone. La quantité équimolaire de peroxyde d'hydrogène produite au cours du processus oxyde le méthanol en formaldéhyde en présence d'une catalase. Le formaldéhyde réagit avec l'acétylacétone en présence des ions ammonium, pour former un dérivé de la lutidine de couleur jaune (3,5-diacétyl-1,4-