

NORME
INTERNATIONALE

ISO
1842

Deuxième édition
1991-12-01

**Produits dérivés des fruits et légumes —
Mesurage du pH**

Fruit and vegetable products — Determination of pH

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO 1842:1991(F)

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 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.

La Norme internationale ISO 1842 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 3, *Produits dérivés des fruits et légumes*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 1842:1975), dont elle constitue une révision technique.

© ISO 1991

Droits de reproduction réservés. 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'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Produits dérivés des fruits et légumes — Mesurage du pH

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode potentiométrique de mesurage du pH des produits dérivés des fruits et légumes.

2 Principe

Mesurage de la différence de potentiel entre deux électrodes, plongées dans le liquide à analyser.

3 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment:

3.1 pH-mètre, gradué en 0,05 unité de pH ou, de préférence, en valeurs inférieures.

Si le pH-mètre n'est pas équipé d'un système de correction de la température, l'échelle doit être appliquée à des mesures à 20 °C.

3.2 Électrodes (alternative à 3.3).

3.2.1 Électrode en verre

Des électrodes en verre de forme géométrique variée peuvent être utilisées. Elles doivent être conservées dans l'eau.

3.2.2 Électrode au calomel, contenant une solution saturée de chlorure de potassium.

Conserver l'électrode au calomel selon les instructions du fabricant et, à défaut, dans une solution saturée de chlorure de potassium.

3.3 Électrodes groupées (alternative à 3.2)

Les électrodes au calomel et en verre peuvent être assemblées dans un dispositif d'électrodes groupées. Conserver celui-ci dans l'eau. Le niveau de la solution saturée de chlorure de potassium dans l'électrode au calomel doit être au-dessus du niveau de l'eau.

4 Préparation de l'échantillon pour essai

4.1 Produits liquides et produits facilement filtrables (par exemple, jus, liquides de compotes ou de marinades, saumures, liquides fermentés, etc.)

Bien mélanger l'échantillon pour laboratoire jusqu'à homogénéité.

4.2 Produits épais, semi-épais et produits dont il est difficile de séparer le liquide (par exemple, sirops, confitures, purées, gelées, etc.)

Mélanger une partie de l'échantillon pour laboratoire et la broyer si nécessaire, dans un homogénéisateur ou dans un mortier; si le produit obtenu est encore trop épais, ajouter une masse égale d'eau distillée et, si nécessaire, bien mélanger avec un homogénéisateur ou un mortier.

4.3 Produits congelés

Décongeler le produit et éliminer les noyaux et les loges carpellaires restants. Procéder, selon le cas, comme décrit en 4.1 ou 4.2.

4.4 Produits déshydratés

Couper une partie de l'échantillon pour laboratoire en petits morceaux et éliminer les noyaux et les loges carpellaires. Mettre les morceaux dans un bécher, verser dessus deux à trois fois leur masse d'eau (ou plus, si nécessaire, pour obtenir une consistance appropriée) et chauffer au bain-marie durant 30 min en remuant de temps en temps avec une baguette en verre. Broyer ensuite le produit dans un homogénéisateur ou dans un mortier.

4.5 Produits récemment préparés comprenant des phases solides et liquides distinctes

Opérer conformément aux spécifications de 4.2.