
Norme internationale



2172

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Jus de fruits — Détermination du résidu sec soluble — Méthode pycnométrique

Fruit juice — Determination of soluble solids content — Pycnometric method

Première édition — 1983-08-01

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 663.81 : 543.83

Réf. n° : ISO 2172-1983 (F)

Descripteurs : produit agricole, produit dérivé de fruits et légumes, fruit, jus de fruit, essai, dosage, produit en solution, solide, méthode pycnométrique.

Prix basé sur 3 pages

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 2172 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en avril 1982.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Portugal
Allemagne, R.F.	Iran	Roumanie
Australie	Iraq	Tanzanie
Brésil	Irlande	Tchécoslovaquie
Canada	Israël	Thaïlande
Corée, Rép. de	Jamaïque	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Malaisie	URSS
Éthiopie	Nouvelle-Zélande	USA
France	Pérou	Yougoslavie
Hongrie	Pologne	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Jus de fruits — Détermination du résidu sec soluble — Méthode pycnométrique

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode pycnométrique de détermination du résidu sec soluble des jus de fruits.

La méthode est applicable aux jus de fruits exempts de matières en suspension et aux jus concentrés clarifiés. Elle n'est pas applicable aux autres produits dérivés des fruits et légumes, pour lesquels la méthode spécifiée dans l'ISO 2173 doit être utilisée.

2 Référence

ISO 2173, *Produits dérivés des fruits et légumes — Détermination du résidu sec soluble — Méthode réfractométrique*.

3 Définition

résidu sec soluble d'un jus (déterminé par la méthode pycnométrique): Concentration en saccharose d'une solution aqueuse ayant la même densité relative que le jus analysé, dans des conditions déterminées de préparation et de température.

Cette concentration est exprimée en grammes pour 100 g. Le résidu sec soluble des jus de fruits peut être également exprimé en grammes pour 100 ml.

4 Principe

Mesurage de la densité relative d'une prise d'essai à 20 °C à l'aide d'un pycnomètre, et conversion, à l'aide d'une table, de la densité relative en résidu sec soluble (exprimé en saccharose).

5 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

5.1 Pycnomètre, de 50 ml de capacité.

5.2 Entonnoir pour pycnomètre.

5.3 Bain d'eau, réglable à $20 \pm 0,2$ °C.

5.4 Thermomètre étalonné, gradué de 10 à 30 °C tous les 0,2 °C ou 0,1 °C.

5.5 Balance analytique.

6 Mode opératoire

6.1 Préparation de l'échantillon pour essai

6.1.1 Jus de fruits

Bien mélanger l'échantillon pour laboratoire.

Dans le cas du jus contenant des quantités notables de dioxyde de carbone, en chasser la plus grande quantité par agitation de 250 ml de jus dans une fiole de 1 000 ml ou par filtration sur 2 g de coton hydrophile placé dans un entonnoir de Büchner.

6.1.2 Jus concentrés

Bien mélanger l'échantillon pour laboratoire et diluer le jus de la manière suivante :

Peser, à 0,001 g près, dans une fiole jaugée de 100 ml, une quantité de l'échantillon pour laboratoire telle que le résidu sec soluble atteigne environ 20 à 25 % de la solution finale. Ajuster au trait repère avec de l'eau distillée et mélanger soigneusement.

NOTE — Dans quelques cas, il est utile de diluer jusqu'à 8 à 10 %.

6.2 Traitement supplémentaire

6.2.1 Si l'échantillon pour essai est trouble, le filtrer sur papier pour filtration rapide, à plis, en entonnoir couvert, ou le centrifuger en tubes fermés.

6.2.2 Si le produit initial contient une quantité relativement importante d'éthanol, il est nécessaire de le chasser de l'échantillon pour essai par le procédé suivant : Prélever, avec précision, 100 ml de l'échantillon pour essai, les placer dans un récipient sec et chauffer sur bain d'eau bouillante de façon que le volume de l'échantillon soit réduit au tiers. Transvaser alors le résidu dans une fiole jaugée de 100 ml, ajuster au trait repère avec les eaux de rinçage et agiter. Ce traitement est inutile dans le cas où la quantité d'éthanol ne dépasse pas 0,5 g pour 100 ml de la solution d'essai.