
**Tourteaux de graines oléagineuses —
Détermination de la teneur en huile —
Méthode d'extraction rapide**

*Oilseed meals — Determination of oil content — Rapid extraction
method*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



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 Réactifs et matériaux	1
6 Appareillage	2
7 Échantillonnage	3
8 Préparation de l'échantillon pour essai	3
9 Mode opératoire	4
9.1 Généralités.....	4
9.2 Prise d'essai.....	4
9.3 Détermination.....	4
10 Expression des résultats	5
11 Fidélité	5
11.1 Essai interlaboratoires.....	5
11.2 Répétabilité.....	5
11.3 Reproductibilité.....	5
12 Rapport d'essai	6
Annexe A (informative) Résultats de l'essai interlaboratoires	7
Bibliographie	8

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 alimentaire*, sous-comité SC 2, *Graines et fruits oléagineux et farines de graines oléagineuses*.

Cette première édition annule et remplace l'ISO 734-2:2008, qui a fait l'objet d'une nouvelle numérotation et d'une révision rédactionnelle.

Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination de la teneur en huile — Méthode d'extraction rapide

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode par extraction permettant d'estimer le niveau d'efficacité du processus de délipidation par comparaison entre la teneur en huile d'un tourteau de graines oléagineuses et la teneur en huile résiduelle des farines, granulés et tourteaux en plaque correspondants.

Elle ne s'applique pas en cas de litige, auquel cas, c'est l'ISO 734 qui s'applique.

La présente Norme internationale s'applique aux tourteaux de graines oléagineuses obtenus par pression ou par extraction des graines oléagineuses à l'aide d'un solvant, ainsi qu'aux granulés élaborés à partir de ces tourteaux.

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 771, *Tourteaux de graines oléagineuses — Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles*

ISO 5502, *Tourteaux de graines oléagineuses — Préparation des échantillons pour essai*

3 Termes et définitions

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

3.1

teneur en huile

fraction massique de la somme des substances extraites dans les conditions opératoires spécifiées dans la présente Norme internationale, sur la base du produit tel que reçu

Note 1 à l'article: La fraction massique est exprimée en pourcentage.

Note 2 à l'article: Sur demande, la teneur en huile peut être exprimée par rapport à la matière sèche.

4 Principe

La prise d'essai est pulvérisée dans un broyeur à billes en présence d'un solvant, puis une extraction avec le même solvant dans un appareil approprié est effectuée. Le solvant présent dans l'extrait est éliminé par distillation, puis le résidu est pesé après séchage.

5 Réactifs et matériaux

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