
NORME INTERNATIONALE **ISO** 3947



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

Amidons et féculés, natifs ou transformés — Détermination de la teneur en matières grasses totales

Starches, native or modified — Determination of total fat content

Première édition — 1977-08-01

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 664.2 : 543.85

Réf. n° : ISO 3947-1977 (F)

Descripteurs : amidon, analyse chimique, dosage, corps gras.

Prix basé sur 2 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 3947 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 93, *Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits*, et a été soumise aux comités membres en septembre 1975.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Allemagne	Pays-Bas	Tchécoslovaquie
Espagne	Pologne	Turquie
France	Portugal	Yougoslavie
Iran	Roumanie	
Mexique	Royaume-Uni	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Amidons et féculés, natifs ou transformés – Détermination de la teneur en matières grasses totales

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de la teneur en matières grasses totales, dans les amidons et féculés natifs ou transformés dont la teneur escomptée en matières grasses totales est inférieure à 1,5 % (*m/m*).

2 RÉFÉRENCE

ISO 5808, *Amidon (amidons, féculés) dérivés et sous-produits – Détermination de la teneur en matières grasses extractibles*.¹⁾

3 DÉFINITION

teneur en matières grasses totales : Résidu obtenu dans les conditions décrites dans la méthode, et exprimé en pourcentage en masse de produit tel quel.

4 PRINCIPE

Hydrolyse du produit par l'acide chlorhydrique à l'ébullition, et précipitation des produits insolubles résiduels y compris la matière grasse totale par refroidissement. Séparation par filtration, séchage et isolement des matières grasses totales par extraction avec un solvant.

5 RÉACTIFS

L'eau utilisée doit être de l'eau distillée ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

5.1 Solvant : *n*-hexane ou éther de pétrole (intervalle de distillation 40 à 60 °C) ou tétrachlorure de carbone. (Ces solvants (surtout le tétrachlorure de carbone) doivent être manipulés avec précaution, en raison de leur toxicité.

Résidu d'évaporation de 100 ml, inférieur à 0,001 g.

5.2 Acide chlorhydrique, ρ_{20} 1,18 g/ml.

5.3 Iode, solution 0,001 N.

5.4 Méthylorange, solution aqueuse à 2 g/l.

6 APPAREILLAGE

L'appareillage en verre doit être muni de préférence de joints en verre rodé.

Matériel courant de laboratoire et notamment :

6.1 Extracteur efficace, par exemple, Soxhlet ou Twisselmann, ou tout autre type convenant.

6.2 Fiole d'extraction, pouvant s'adapter à l'extrémité inférieure de l'extracteur (6.1).

6.3 Papier filtre, de porosité 10 μm , exempt de matières solubles dans le solvant utilisé (5.1).

6.4 Cartouche d'extraction appropriée, pouvant s'adapter sur l'extracteur (6.1), exempt de matières solubles dans le solvant utilisé (5.1).

6.5 Ouate, exempte de matières solubles dans le solvant utilisé (5.1).

6.6 Réfrigérant à reflux efficace, pouvant s'adapter à la partie supérieure de l'extracteur (6.1).

6.7 Appareil de chauffage électrique, muni d'un régulateur variable.

NOTE – On peut utiliser un assemblage d'unités multiples d'extraction avec réglage électrique individuel.

6.8 Bain d'eau, de température comprise entre 15 et 25 °C.

6.9 Bain d'eau bouillante.

6.10 Étuve, réglable à 50 ± 1 °C.

6.11 Étuve sous pression réduite, réglable à 100 ± 1 °C.

6.12 Bêcher, de capacité 600 ml.

6.13 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant.

6.14 Balance analytique.

1) En préparation.