

NORME
INTERNATIONALE

ISO
7543-1

Première édition
1994-12-15

**Piments et leurs oléorésines —
Détermination de la teneur en
capsaïcinoïdes totaux —**

Partie 1:
Méthode par spectrométrie

*Chillies and chilli oleoresins — Determination of total capsaicinoid
content —*

Part 1: Spectrometric method



Numéro de référence
ISO 7543-1:1994(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 7543-1 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

L'ISO 7543 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Piments et leurs oléorésines — Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux*:

- *Partie 1: Méthode par spectrométrie*
- *Partie 2: Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance*

© ISO 1994

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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

Piments et leurs oléorésines — Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux —

Partie 1:

Méthode par spectrométrie

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 7543 prescrit une méthode permettant de déterminer, par spectrométrie, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre (généralement *Capsicum frutescens* L.) et de leurs extraits (oléorésines).

La présente méthode d'analyse nécessite une décoloration par le noir de carbone. Dans certains cas, cette décoloration n'est pas réalisable dans les conditions expérimentales décrites. Il faut alors utiliser la méthode de détermination des capsaïcinoïdes par chromatographie liquide à haute performance décrite dans l'ISO 7543-2¹⁾.

2 Référence normative

La norme suivante contient des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente partie de l'ISO 7543. Au moment de la publication, l'édition indiquée était en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente partie de l'ISO 7543 sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente de la norme indiquée ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse*.

1) ISO 7543-2:1993, *Piments et leurs oléorésines — Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux — Partie 2: Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance*.

3 Principe

Détermination de l'absorption d'une solution méthanolique d'extrait de piments ou d'oléorésines aux longueurs d'ondes de 248 nm et de 296 nm.

3.1 Cas de piments en poudre

Extraction par le tétrahydrofurane, puis détermination des capsaïcinoïdes par spectrométrie, selon le mode opératoire décrit dans la présente partie de l'ISO 7543.

3.2 Cas de piments entiers

Broyage de l'échantillon, extraction par le tétrahydrofurane, puis détermination des capsaïcinoïdes par spectrométrie, selon le mode opératoire décrit dans la présente partie de l'ISO 7543.

3.3 Cas des oléorésines de piments

Dilution des oléorésines dans le méthanol, puis détermination des capsaïcinoïdes par spectrométrie, selon le mode opératoire décrit dans la présente partie de l'ISO 7543.

4 Réactifs

Sauf indication différente, utiliser uniquement des réactifs de qualité analytique reconnue et de l'eau dis-