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

Partie 2:

Méthode par chromatographie en phase
liquide à haute performance

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

Part 2: Method using high-performance liquid chromatography



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 7543-2 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 spectrométrique*
- *Partie 2: Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance*

L'annexe A de la présente partie de l'ISO 7543 est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1993

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

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

Partie 2:

Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 7543 prescrit une méthode permettant de déterminer, par chromatographie en phase liquide à haute performance, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre (en général *Capsicum frutescens* L.) et de leurs extraits (oléorésines). Cette teneur est calculée en se basant sur la somme de la capsaïcine, de la nordihydrocapsaïcine et de la dihydrocapsaïcine, exprimée en nonyl acide vanilylamide, choisi comme substance de référence.

La méthode permet la séparation de la capsaïcine du nonyl acide vanilylamide.

NOTE 1 Une méthode spectrométrique est donnée dans l'ISO 7543-1¹⁾.

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.

1) À publier.

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

3 Principe

3.1 Cas des piments en poudre

Extraction à l'aide d'un extracteur continu, type Soxhlet, par le tétrahydrofurane, puis détermination des capsaïcinoïdes par chromatographie en phase liquide à haute performance (CLHP), selon le mode opératoire décrit dans la présente partie de l'ISO 7543.

3.2 Cas des piments entiers

Préparation par broyage de l'échantillon, puis extraction de la poudre ainsi obtenue, suivie d'une détermination des capsaïcinoïdes par CLHP, selon le mode opératoire décrit dans la présente partie de l'ISO 7543.

3.3 Cas des oléorésines de piments

Dilution de l'oléorésine dans une solution de tétrahydrofurane et de méthanol, puis détermination des capsaïcinoïdes par CLHP, selon le mode opératoire décrit dans la présente partie de l'ISO 7543.

4 Réactifs

Utiliser uniquement des réactifs de qualité analytique reconnue et de l'eau distillée ou déminéralisée ou de pureté équivalente.