
**Молоко и молочные продукты.
Определение содержания азота.**

Часть 1.

**Принцип Кьельдаля и расчет
содержания сырого белка**

*Milk and milk products — Determination of nitrogen content —
Part 1: Kjeldahl principle and crude protein calculation*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочные номера
ISO 8968-1:2014(R)
IDF 20-1:2014(R)

© ISO и IDF 2014

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO/IDF 2014

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO или IDF, которое должно быть получено после запроса о разрешении, направленного по адресу, приведенному ниже.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

International Dairy Federation
Silver Building • Boulevard Auguste Reyers 70/B • B-1030 Brussels
Tel. + 32 2 733 98 88
Fax + 32 2 733 04 13
E-mail info@fil-idf.org
Web www.fil-idf.org

Опубликовано в Швейцарии

Содержание

Страница

Предисловия	iv
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
5 Реактивы	2
6 Аппаратура	4
7 Отбор проб	5
8 Подготовка пробы для испытания	5
8.1 Цельное, частично сепарированное или сепарированное питьевое молоко	5
8.2 Твердый, полутвердый и плавленый сыр	6
8.3 Сухое молоко и сухие молочные продукты	6
9 Методики	6
9.1 Традиционный метод	6
9.2 Метод минерализации в блоке	8
9.3 Контрольный опыт	11
9.4 Испытания на улавливание	11
10 Расчет и выражение результатов	12
10.1 Расчет	12
10.2 Выражение результатов	13
11 Прецизионность	14
11.1 Межлабораторные испытания	14
11.2 Питьевое цельное и сепарированное молоко	14
11.3 Твердый, полутвердый и плавленый сыр	15
11.4 Сухое молоко и сухие молочные продукты	15
12 Протокол испытания	16
Приложение А (информативное) Проба для анализа	17
Приложение В (информативное) Межлабораторные испытания	18
Библиография	20

Предисловия

Международная организация по стандартизации (ISO) всемирная федерация национальных органов по стандартизации (комитеты-члены ISO). Работа по подготовке международных стандартов обычно ведется через технические комитеты ISO. Каждый комитет-член ISO, проявляющий интерес к тематике, по которой учрежден технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, государственные и негосударственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работе. ISO тесно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Процедуры, используемые для разработки данного документа, и процедуры, предусмотренные для его дальнейшего ведения, описаны в Части 1 Директив ISO/IEC. В частности, следует отметить различные критерии утверждения, требуемые для различных типов документов ISO. Проект данного документа был разработан в соответствии с редакционными правилами Части 2 Директив ISO/IEC. www.iso.org/directives

Необходимо обратить внимание на возможность того, что ряд элементов данного документа могут быть предметом патентных прав. Международная организация ISO не должна нести ответственность за идентификацию таких прав, частично или полностью. Сведения о патентных правах, идентифицированных при разработке документа, будут указаны во Введении и/или в перечне полученных ISO объявлений о патентном праве. www.iso.org/patents

Любое торговое название, использованное в данном документе, является информацией, предоставляемой для удобства пользователей, а не свидетельством в пользу того или иного товара или той или иной компании.

Для пояснения значений конкретных терминов и выражений ISO, относящихся к оценке соответствия, а также информацию о соблюдении Международной организацией ISO принципов ВТО по техническим барьерам в торговле (ТБТ), см. следующий унифицированный локатор ресурса (URL): [Foreword — Supplementary information](#).

Технический комитет, несущий ответственность за данный документ, ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитет SC 5, *Молоко и молочные продукты* и Международная федерация молочной промышленности (IDF). Стандарт опубликован ISO совместно с IDF.

Настоящее второе издание ISO 8968-1|IDF 20-1 отменяет и заменяет первое издание ISO 8968-1|IDF 20-1:2001, ISO 8968-2|IDF 20-2:2001, ISO 5549:1978|IDF 92:1979 и ISO/TS 17837|IDF/RM 25:2008, которые были технически пересмотрены.

Международная федерация молочной промышленности (IDF) является всемирной федерацией предприятий молочной отрасли, членство в которой представлено Национальными комитетами стран. Каждый Национальный комитет имеет право быть представленным в Постоянных комитетах IDF, осуществляющих техническую работу. IDF сотрудничает с ISO по вопросам разработки стандартных методов анализа и отбора проб молока и молочных продуктов.

Проекты международных стандартов, принятые Постоянными комитетами, рассылаются Национальным комитетам для голосования. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 50 % Национальных комитетов IDF, принимающих участие в голосовании.

Следует иметь в виду, что, возможно, некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. IDF не несет ответственности за определение некоторых или всех таких патентных прав.

Любое торговое название, использованное в данном документе, является информацией, предоставляемой для удобства пользователей, а не свидетельством в пользу того или иного товара или той или иной компании.

ISO 8968-1|IDF 20-1 был разработан Международной федерацией молочной промышленности (IDF) совместно с Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*. Стандарт опубликован ISO совместно с IDF.

Вся работа была выполнена объединенной проектной группой ISO/IDF по *Определению содержания азота* Постоянного комитета по *Аналитическим методам определения состава (SCAMC)* под руководством: R. Johnson (Новая Зеландия), J. Romero (США), д-р Barbano (США), д-р Orlandini (Италия) и Psathas (Кипр).

Настоящее второе издание ISO 8968-1|IDF 20-1 отменяет и заменяет первое издание ISO 8968-1|IDF 20-1:2001, ISO 8968-2|IDF 20-2:2001, ISO 5549:1978|IDF 92:1979 и ISO/TS 17837|IDF/RM 25:2008, которые были технически пересмотрены.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

Молоко и молочные продукты. Определение содержания азота.

Часть 1.

Принцип Кьельдаля и расчет содержания сырого белка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — При применении настоящего международного стандарта могут использоваться опасные материалы, операции и оборудование. В данном стандарте не ставится цель описать все возможные проблемы, связанные с обеспечением безопасности при его применении. Пользователь сам несет ответственность за меры безопасности и охрану здоровья, а также определение применимости местных регулятивных ограничений перед его использованием.

1 Область применения

Настоящий международный стандарт устанавливает метод определения содержания азота и расчета содержания сырого белка в молоке и молочных продуктах по принципу Кьельдаля, используя традиционный метод и метод минерализации в блоке.

Эти методы применимы к:

- питьевому коровьему (цельному, частично сепарированному или сепарированному молоку), козьему и овечьему молоку;
- твердому, полутвердому и плавленому сыру;
- сухому молоку и сухим молочным продуктам (включая молочные смеси для детского питания, концентраты молочного белка, концентраты сывороточного белка, казеины и казеинаты).

Данные методы не применимы к пробам, содержащим казеинат аммония.

ПРИМЕЧАНИЕ Могут быть получены неточные результаты при расчете содержания сырого белка в том случае, если в продуктах, установленных в настоящем международном стандарте, присутствуют источники на немолочной основе.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы, частично или полностью, являются обязательными при применении данного документа. Для датированных ссылок применяется только цитированное издание документа. Для недатированных ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 385, *Посуда лабораторная стеклянная. Бюретки*

ISO 8655-3, *Устройства мерные, приводимые в действие поршнем. Часть 3. Бюретки, приводимые в действие поршнем*