



**METODY ZKOUŠENÍ PEKAŘSKÝCH
VÝROBKŮ**

Část 6: Stanovení obsahu tuku

ČSN 56 0116-6

Methods of baked products analysis - Part 6: Determination of fat content

Méthodes des controles des produits de boulangerie - Partie 6: Détermination du contenu des graisses

Untersuchungsmethoden für Backereiprodukten - Teil 6: Bestimmung des Fettgehaltes

Předmluva

ČSN 56 0116 sestává z následujících částí se společným názvem Metody zkoušení pekařských výrobků:

Část 1: Všeobecná ustanovení

Část 2: Vzorkování pekařských výrobků

Část 3: Stanovení obsahu vody

Část 4: Stanovení popela a jeho podílu nerozpustného v kyselině

Část 5: Stanovení chloridu sodného

Část 6: Stanovení obsahu tuku

Část 7: Stanovení obsahu cukrů podle Schoorla

Část 8: Stanovení sorbitolu

Část 9: Stanovení obsahu bílkovin

Část 10: Stanovení titrovatelných kyselin

Citované normy

ČSN 56 0116-1 Metody zkoušení pekařských výrobků. Všeobecná ustanovení

ČSN 56 0116-2 Metody zkoušení pekařských výrobků. Vzorkování pekařských výrobků

ČSN 56 0116-3 Metody zkoušení pekařských výrobků. Stanovení obsahu vody.

Nahrazení předchozích norem

Touto částí normy se nahrazují články 37 a 39 ČSN 56 0116 ze dne 8.4.1974 a zároveň se ruší články 38 a 40 stejné normy.

Změny proti předchozímu vydání

Původní články 37 a 39 jsou zpracovány jako samostatná část.

Vypracování normy

Zpracovatel: Mlýny a pekárny, PVTOS, Praha, IČO 016608, Výzkumný ústav mlýnského a pekárenského průmyslu - normalizace: Ing. A. Kaisrová, Ing. J. Bartošová

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Ó Český normalizační institut, 1994

17700

Strana 2

1 Předmět normy

Tato část normy určuje metody stanovení obsahu tuku v pekařských výrobcích. Obsahuje dvě metody:

metoda A - Stanovení obsahu tuku přímou extrakcí

metoda B - Stanovení obsahu tuku extrakcí po hydrolyze.

Všeobecná ustanovení, platná pro tuto část normy, jsou obsažena v ČSN 56 0116-1.

-- Vynechaný text --