



**Tepelně opracované potraviny v  
hermeticky uzavřených obalech.  
Stanovení pH**

Listopad 1995

**ČSN ISO 11289**

56 0104

Heat-processed foods in hermetically sealed containers - Determination of pH

Produits alimentaires en conserves - Détermination du pH

Lebensmitteln in Konserven - Bestimmung von pH

Tato norma obsahuje ISO 11289:1993

### **Národní předmluva**

Účelem této normy je poskytnout obecnou metodu stanovení pH tepelně opracovaných potravin hermeticky uzavřených obalech. Postup pro čištění elektrod uvádí výrobce. Jeho návod by měl obsahovat všeobecné doporučení, že elektrody se před ponořením do tlumivého roztoku nebo do měřeného vzorku dokonale omyjí destilovanou vodou a poté osuší filtračním papírem. Měl by rovněž obsahovat specifická doporučení, vyžaduje-li to povaha vzorku (vzorky obsahující tuk, maso a masné výrobky apod.). Na příklady tom smyslu, že po měření takového vzorku se elektrody očistí nejprve vatovým tamponem smočeným v diethyletheru, poté vatovým tamponem smočeným v 95% ethanolu a nakonec se dokonale omyjí destilovanou vodou a osuší filtračním papírem.

### **Citované normy**

ISO 3696:1987 zavedena jako ČSN ISO 3696 Jakost vody pro analytické účely. Specifikace a zkušební metody (68 4051)

### **Vypracování normy**

Zpracovatel: RNDr. Ljuba Schlemmerová, CSc., IČO 43060927

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing.Ivana Zittová

© Český normalizační institut, 1995

18365

Strana 2

---

Strana 3

---

**TEPELNĚ OPRACOVANÉ POŽIVATINY  
V HERMETICKY UZAVŘENÝCH OBALECH  
STANOVENÍ pH  
ISO 11 289**

---

První vydání

1993-06-01

MDT 664.8.036.58:543.257.1

Deskriptory: agricultural products, food products, thermal processes, preserved foods, tests, determination, pH, potentiometric methods.

**Předmluva**

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních organizací (členů ISO). Na mezinárodních normách obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen

ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této technické komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace, vládní i nevládní, s nimiž ISO navázalo pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % hlasujících členů.

Mezinárodní norma ISO 11289 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské potravinářské výrobky, subkomisí SC 9 Mikrobiologie.

## **1 Předmět normy**

Tato norma popisuje potenciometrickou metodu stanovení pH vodné fáze všech druhů tepelně opracovaných poživatin v hermeticky uzavřených obalech (dále konzerv).

Je určena zejména ke kontrole biologické stability konzerv.

Platí pro tyto čtyři třídy výrobků.

1. třída: homogenní výrobky tekuté či homogenní výrobky husté konzistence, nebo výrobky mající vysoký podíl vodné nebo husté fáze, tedy výrobky, u nichž lze předpokládat uniformní (jednotné) pH.
2. třída: homogenní výrobky pastovité konzistence nebo výrobky heterogenní, u nichž je nezbytná homogenizace.
3. třída: heterogenní výrobky obsahující velké pevné součásti.
4. třída: výrobky, jejichž tekutá fáze sestává převážně z oleje nebo z vodné emulze oleje.

Měření se může provádět při 20 °C nebo při 25 °C, zvolená teplota se uvede do protokolu o zkoušce.

---

-- Vynechaný text --