



**Ovoce, zelenina a výrobky z nich.
Stanovení obsahu kyseliny sorbové**

Leden 1996

ČSN ISO 5519

56 0298

Fruits, vegetables and derived products - Determination of sorbic acid content

Fruits, légumes et produits dérivés - Détermination de la teneur en acide sorbique

Obst, Gemüse und Erzeugnisse daraus - Bestimmung des Sorbinsäuregehaltes

Tato norma je identická s ISO 5519:1978.

This standard is identical with ISO 5519:1978.

Národní předmluva

Nahrazení předchozí normy

Touto normou se nahrazuje část 21 ČSN 56 0246 z 26. 11. 1984.

Vypracování normy

Zpracovatel: Allfrost Praha a. s., IČO 49240625, Marie Hozáková, Ing. Jaroslava Paletová

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Strana 2

Strana 3

**Ovoce, zelenina a výrobky z nich -
Stanovení obsahu kyseliny sorbové
ISO 5519**

První vydání

1978-09-01

MDT 634.1/635:547.295.2:543.42

Deskriptory: fruits, vegetables, fruit and vegetable products, chemical analysis, determination of content, sorbic acid, spectrophotometric analysis, colorimetric analysis.

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 komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace, vládní i nevládní s nimiž ISO navázalo pracovní styk.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se dříve, než je rada ISO přijme jako mezinárodní normy, rozesílají členům ISO k odsouhlasení.

Mezinárodní norma ISO 5519 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské potravinářské výroby a byla rozeslána členům v březnu 1977.

Dokument byl schválen těmito členskými zeměmi ISO:

Austrálie

Rakousko

Bulharsko

Kanada

Československo

Egypt. arab. republika

Francie

Německo

Ghana

Maďarsko

Indie

Irán

Izrael

Korejská republika

Mexiko

Nový Zéland

Polsko

Portugalsko

Rumunsko

Jihoafrická republika

Španělsko

Thajsko

Turecko

Žádná členská země ISO nevyjádřila s tímto dokumentem nesouhlas.

0 Úvod

Stanovení obsahu kyseliny sorbové v ovoci, zelenině a ve výrobcích z ovoce a zeleniny bylo studováno v četných projektech při používání kyseliny jako fungicidu, zvláště ve vínech. Poněvadž je velmi těkavá (obdobně jako kyselina octová) je nejjednodušší extrakce přeháněním s párou. Tato metoda má výhodu získání téměř čistého vodného roztoku kyseliny sorbové.

V této normě jsou popsány dvě techniky kvantitativního stanovení obsahu kyseliny sorbové v roztoku, jmenovitě:

Technika A: spektrofotometricky v ultrafialové oblasti, provádí se po oxidaci oxidu siřičitého, který je na překážku. Oxidace probíhá samovolně během několika minut po přidavku stopového množství měďnatého katalyzátoru.

Strana 4

Přírodní éterické oleje citrusového ovoce nejsou na překážku stanovení, jestliže jsou normálně přítomny v malých množstvích v džusu neobohaceném éterickými oleji. Pokud je množství éterických olejů významné, musí být předem eliminovány stejnou metodou, která je uvedena v technice B.

Technika B: kolorimetricky, na základě Schmidtovy reakce, která vyžaduje odstranění ethanolu a éterických olejů odpařováním alikvótní části destilátu. Tato technika není tak rychlá jako technika A, ale dává porovnatelné výsledky, je vhodná pro použití v případě, když měření spektrofotometrem v ultrafialové oblasti není dostupné.

Vliv éterických olejů česneku, cibule nebo póru může být odstraněn použitím jiné techniky odpařování alikvotní části destilátu.

1 Předmět normy a rozsah použití

Tato norma specifikuje metodu pro extrakci kyseliny sorbové přítomné v ovoci, zelenině a výrobcích z nich a dvě techniky pro stanovení vyextrahované kyseliny sorbové.

-- Vynechaný text --