



**Pšeničná mouka
STANOVENÍ MOKRÉHO LEPKU**

**ČSN
ISO 5531**

56 0515

Wheat flour - Determination of wet gluten

Farines de blé - Détermination du gluten humide

Weizenmehl - Bestimmung des Feuchtklebergehaltes

Tato norma obsahuje ISO 5531:1978

Národní předmluva

Citované normy

ISO 2170 dosud nezavedena

ISO/R 385 dosud nezavedena

Obdobné mezinárodní normy

ISO 5531:1978 Wheat flour. Determination of wet gluten (Pšeničná mouka. Stanovení mokrého lepku)

Deskriptory podle Tezauru ISO ROOT

Kód deskriptoru/znění deskriptoru: HOH/mouka, HNG.P/pšenice, BO/BW/chemická analýza a zkoušení,

Vypracování normy

Zpracovatel: Mlýny a pekárny, PVTOS, Praha, IČO 016 608, ing. Lenka Brandejsová

Pracovník Federálního úřadu pro normalizaci a měření: ing. Helena Vonásková

Ó Federální úřad pro normalizaci a měření

32053

Strana 2

Pšeničná mouka
STANOVENÍ MOKRÉHO LEPKU

ISO 5531
První vydání
1978-02-01

MDT:664.641.12:664.236

Deskriptory: cereal products, flours (food), corn GB, chemical analysis, determination of content, glutens

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 vládní a nevládní mezinárodní organizace.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování, před jejich přijetím Radou ISO jako mezinárodní normy.

Mezinárodní norma ISO 5531 byla vypracována technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské a potravinářské výrobky a byla rozeslána členům v říjnu 1976. Byla schválena členy ISO těchto zemí:

Austrálie, Rakousko, Brazílie, Bulharsko, Kanada, Chile, Československo, Egypt, Francie, Německo, Maďarsko, Indie, Izrael, Mexiko, Nizozemí, Nový Zéland, Portugalsko, Rumunsko, Jihoafrická rep., Thajsko, Turecko, Spojené království, Jugoslávie.

Člen ISO, který vyjádřil s dokumentem nesouhlas na technickém podkladě: Belgie.

Tato mezinárodní norma je vypracována podle normy č. 106 Mezinárodní společnosti pro cereální vědu a technologii (ICC).

0 Úvod

Alternativní způsoby specifikované v této normě pro izolaci mokrého lepku, tj. ruční vypírání a mechanické vypírání nedávají ekvivalentní výsledky. Proto musí být použitý způsob vypírání vždy uveden v protokolu o zkoušce. V případě mechanického vypírání musí být uveden i typ vypírače.

1 Předmět normy

1.1 Tato norma specifikuje metodu stanovení mokrého lepku v pšeničné mouce.

-- Vynechaný text --