

2006

Stanovení obsahu kyseliny erukové v olejích
a tucích určených k lidské spotřebě

ČSN 56 0604

Method of analysis for determination the erucic acid content to be used for human consumption

Méthodes d'analyse de détermination de la teneur en acide érucique dans les huiles et graisses
destinées
à l'alimentation humaine

Analysemethode zur Bestimmung des Erukasäuregehalts in Speiseölen und -fetten in Lebensmitteln



© Český normalizační institut, 2006

75135

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

Strana 2

Obsah

Strana

1 Předmět
normy

.. 4

2 Princip
metody

... 4

3

Chemikálie

..... 4

4 Přístroje a
pomůcky

..... 4

5 Příprava vzorku ke
zkoušce..... 5

6 Pracovní
postup

. 5

6.1 Příprava methylesterů mastných
kyselin..... 5

6.2 Chromatografie na tenké
vrstvě..... 5

6.2.1 Příprava
desek

... 5

6.2.2 Nanášení
methylesterů..... 5

6.2.3 Vyvíjení
desek

.... 5

6.2.4 Rozdělení
methylesterů..... 6

6.3 Plynová
chromatografie

..... 6

7 Výpočet a vyjádření
výsledků..... 6

7.1 Výpočet z absolutních hodnot ploch
píků..... 6

7.2	Výpočet z relativních hodnot ploch píků.....	7
7.3	Výpočet v případě významného množství kyseliny tetrakosanové.....	7
7.4	Odvození vzorce 7	
7.5	Vyjádření výsledků	7
7.6	Opakovatelnost 8	

Strana 3

Předmluva

Souvisící ČSN

ČSN ISO 3534-1:1994 (01 0216) Statistika - Slovník a značky. Část 1: Pravděpodobnost a obecné statistické termíny

ČSN ISO 5725-2:1991 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření. Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

Souvisící předpisy

Zákon č.110/1997Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Směrnice Komise 80/891/EHS ze dne 25. července 1980 týkající se analytické metody Společenství pro stanovení obsahu kyseliny erukové v olejích a tucích určených jako takových k lidské spotřebě a v potravinách obsahujících přidané oleje nebo tuky

Citované předpisy

Nařízení Komise 1470/68/EHS ze dne 23. listopadu 1968 týkající se odběru a úpravy vzorků a stanovení obsahu tuku, nečistot a vlhkosti v olejnatých semenech

Nařízení Komise 72/77/EHS ze dne 13. ledna 1977 doplňující nařízení Komise 1470/68/EHS týkající se odběru a úpravy vzorků a stanovení obsahu tuku, nečistot a vlhkosti v olejnatých semenech

Vypracování normy

Zpracovatel: Qualiment pobočka ČPS, Ing. Petr Cuhra, Za Opravnou 6, 150 00 Praha 5, IČ 539252

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 4

1 Předmět normy

Norma specifikuje metodu stanovení obsahu kyseliny erukové v potravinách metodou plynové chromatografie po rozdělení methyesterů chromatografií na tenké vrstvě. Touto metodou se stanovuje obsah kyseliny erukové v olejích a tucích určených jako takových k lidské spotřebě a v tukové nebo olejové složce potravin, do kterých byly oleje nebo tuky přidány.

Norma je určena pro stanovení kyseliny erukové v těch případech, kdy tuková nebo olejová složka obsahuje kyselinu cetolejovou (tj. cis-izomer dokosenové kyseliny vyskytující se např. v rybím tuku) nebo trans- a cis-izomery dokosenové kyseliny obsažené v hydrogenovaných tucích.

-- Vynechaný text --