

2006

Mikrobiologie potravin a krmiv - Stanovení vodní aktivity	ČSN ISO 21807 56 0627
---	---------------------------------

Microbiology of food and animal feeding stuffs - Determination of water activity

Microbiologie des aliments - Détermination de l'activité de l'eau

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 21807:2004. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 21807:2004. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.

The logo of the Czech Standards Institute (ČNI) consists of the letters 'čni' in a stylized, lowercase font, followed by a solid grey rectangle.	© Český normalizační institut, 2006 76712 Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.
--	--

Strana 2

Národní předmluva

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 7218 zavedena v ČSN ISO 7218:1998 (56 0103) Mikrobiologie potravin a krmiv - Všeobecné pokyny pro mikrobiologické zkoušení

Souvisící právní předpisy

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

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Mikrobiologie potravin a krmiv - Stanovení
vodní aktivity

ISO 21807
První vydání
2004-09-01

Obsah

Strana

Předmluva

.....
..... 4

Úvod

.....
..... 5

1 Předmět normy

.....
. 6

2 Citované normativní
dokumenty.....

6

3
Definice

.....
..... 6

4 Principy měření a
přístroje.....

6

5 Požadavky na měření vodní

aktivity..... 7

6 Práce s
přístroji

.....
. 7

7 Získání reprezentativného
vzorku..... 8

Příloha A (normativní) Vodní aktivita nasycených roztoků solí při 25
°C..... 9

Příloha B (normativní) Vodní aktivita vodných roztoků NaCl o různých koncentracích při 25
°C..... 10

Bibliografie

.....
..... 12

Strana 4

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými směrnicemi ISO/IEC, část 2.

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

Existuje možnost, že některé z prvků této mezinárodní normy jsou předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 21807 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 *Zemědělské potravinářské výroby*, subkomisí SC 9 *Mikrobiologie*.

Strana 5

Úvod

Mikroorganismy vyžadují pro svou metabolickou aktivitu vodu, avšak pouze určitá frakce celkového obsahu vody v potravině, tzv. „volná voda“, je pro mikroorganismy využitelná. Množství „volné vody“

označované jako vodní aktivita závisí na povaze a množství složek rozpuštěných ve vodné fázi potraviny (viz odkaz [1]). Mikroorganismy různých druhů tolerují vodní aktivitu pouze v určitém rozmezí. Vodní aktivitu lze proto použít k predikci růstu mikroorganismů a ke stanovení stability potraviny z mikrobiologického hlediska.

Strana 6

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma uvádí základní principy fyzikálních metod stanovení vodní aktivity a požadavky na její měření u výrobků určených k lidské výživě a ke krmení zvířat.

Vodní aktivitu lze použít k predikci růstu mikroorganismů a ke stanovení stability potraviny z mikrobiologického hlediska, je rovněž důležitým kvantitativně stanovitelným kritériem doby, po kterou může být potravina uchovávána.

-- Vynechaný text --