

ČESKÁ TECHNICKÁ NORMA

ICS 67.160.10 **Leden 2011**

ČSN 56 0186-12

Metody zkoušení piva –
Část 12: Stanovení celkového dusíku

Testing methods for beer –
Part 12: Determination of total nitrogen

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 56 0186-12 z 1981-11-02.

Předmluva

Změny proti předchozím normám

Předmětem této normy je postup stanovení celkového dusíku a dusíkatých látek a jejich přepočtení na bílkoviny. Původní norma byla zcela přepracována a přizpůsobena metodice EBC. Současně došlo k doplnění normy o nové české a evropské právní předpisy, které se týkají určování kvality potravin.

Souvisící ČSN

ČSN 56 6610 Slad

ČSN 56 6635 České pivo

ČSN 46 1100-5 Obiloviny potravinářské – Část 5: Ječmen sladovnický

Souvisící právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 (Regulation (EC) No. 178/2002), kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění

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

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., IČ 60193697, Ing. Vladimír Kellner, CSc.;
Zemědělské středisko technické normalizace, Ing. Ladislav Černý

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

1 Předmět normy

Množství dusíkatých látek v pivě a ve sladu závisí na kvalitě použitého ječmene, resp. na obsahu bílkovin. Kromě stanovení celkových dusíkatých látek v pivě a ve sladu, resp. bílkovin, je důležitá hodnota rozpustných dusíkatých látek, které přejdou do roztoku při kongresním rmutování. Jejich hodnota dokládá míru proteolytického rozštěpení vysokomolekulárních dusíkatých sloučenin během sladování a následného rmutování. Množství a kvalita rozpustných dusíkatých látek má velký vliv na technologii výroby piva a ovlivňuje jeho kvalitu. Nízkomolekulární dusíkaté sloučeniny (aminokyseliny) jsou důležité pro pomnožení pivovarských kvasinek při hlavním kvašení. Jejich kvalitativní zastoupení ovlivňuje metabolismus kvasinek a tvorbu vedlejších produktů kvašení. Středně- a vysokomolekulární rozpustné dusíkaté látky kladně ovlivňují pěnivost a plnost chuti piva.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.