

Metody zkoušení sladu a sladových výtažků –  
Část 2: Ostatní metody zkoušení sladu

Testing methods for malt and malt extracts –  
Part 2: Other testing methods for malt

Obsah

Strana

<b>1</b>	<b>Předmět normy</b>	5
<b>2</b>	<b>Citované normativní dokumenty</b>	5
<b>3</b>	<b>Odběr vzorků</b>	5
<b>4</b>	<b>Zkoušení sladu</b>	5
<b>4.1</b>	<b>Úprava vzorku k rozboru</b>	5
<b>4.2</b>	<b>Stanovení barvy sladiny kolorimetricky</b>	5
<b>4.3</b>	<b>Stanovení barvy sladiny spektrofotometrickou metodou podle EBC</b>	5
<b>4.4</b>	<b>Stanovení barvy sladiny po povaření kolorimetricky</b>	5
<b>4.5</b>	<b>Stanovení pH sladiny potenciometricky</b>	5
<b>4.6</b>	<b>Stanovení obsahu alfa-aminodusíku ninhydrinovou metodou</b>	5
<b>5</b>	<b>Shodnost</b>	6
<b>5.1</b>	<b>Opakovatelnost</b>	6
<b>5.2</b>	<b>Reprodukovatelnost</b>	6
<b>6</b>	<b>Protokol o zkoušce</b>	6
	<b>Příloha A (normativní) Stanovení barvy sladiny kolorimetricky</b>	7
<b>A.1</b>	<b>Podstata zkoušky</b>	7
<b>A.2</b>	<b>Přístroje a pomůcky</b>	7

**A.3** Postup zkoušky 7

**A.4** Vyjádření výsledků 7

**A.5** Shodnost 7

**Příloha B** (normativní) Stanovení barvy sladiny spektrofotometrickou metodou podle EBC 8

**B.1** Podstata zkoušky 8

**B.2** Přístroje a pomůcky 8

**B.3** Postup zkoušky 8

**B.4** Vyjádření výsledků 8

**B.5** Shodnost 8

**Příloha C** (normativní) Stanovení barvy sladiny po povaření kolorimetricky 9

**C.1** Podstata zkoušky 9

**C.2** Přístroje a pomůcky 9

**C.3** Postup zkoušky 9

**C.4** Vyjádření výsledků 9

**C.5** Shodnost 9

**Příloha D** (normativní) Stanovení pH sladiny potenciometricky 10

**D.1** Podstata zkoušky 10

**D.2** Přístroje a pomůcky 10

**D.3** Chemikálie a roztoky 10

**D.4** Postup zkoušky 10

**D.5** Vyjádření výsledků 10

**D.6** Shodnost 10

**Příloha E** (normativní) Stanovení obsahu alfa-aminodusíku ninhydrinovou metodou 11

**E.1** Podstata zkoušky 11

**E.2** Přístroje a pomůcky 11

**E.3** Chemikálie a roztoky 11

**E.4** Příprava roztoků 11

**E.5** Postup zkoušky 12

**E.6** Vyjádření výsledků 12

**E.7** Shodnost 12

Bibliografie 13

Předmluva

Tato norma určuje postupy stanovení kvalitativních znaků plzeňského sladu a speciálních sladů. Cílem těchto postupů je získat údaje, které:

- charakterizují kvalitu ječmene použitého pro výrobu sladu;
- vypovídají o vhodnosti použité technologie výroby sladu;
- informují o kvalitě zkoušeného sladu;
- s určitou mírou pravděpodobnosti předpovídají kvalitu piva vyrobeného z analyzovaného sladu.

Souvisící ČSN

ČSN 56 6610 Slad

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. Ivo Hartman, PhD., Ing. Vratislav Psota, CSc.; Zemědělské středisko technické normalizace, Ing. Petr Volf, MSM 6019369701

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

1 Předmět normy

Předmětem této normy je stanovit postup při odběru vzorků, při mechanickém, chemickém a fyzikálně chemickém zkoušení sladu, které nejsou součástí normy ČSN 56 0187-1:2011.

Metody kontroly plzeňského sladu a speciálních sladů, náhražek sladu uvedené v této normě se používají ke stanovení technologicky významných kvalitativních znaků, které vznikly v průběhu výroby sladu a podílejí se na analytické a organoleptické charakteristice piva. Znalost jejich množství,

případně složení, může pomoci odhadnout např. odchylky v metabolismu ječného zrna při sladování, ovlivnění průběhu enzymové katalýzy při rmutování, úlohu těchto složek v koloidní a sensorické stabilitě piva, pěnivosti a trvanlivosti pěny apod.

**Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.**