



**Smetana - Stanovení obsahu tuku -
Vážková metoda
(Referenční metoda)**

Duben 1997

**ČSN
ISO 2450**

57 0661

Cream - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

Crème - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode gravimétrique (Méthode de référence)

Sahne - Fettgehaltbestimmung - Gravimetrische Methode - (Referenz Methode)

Tato norma je identická s ISO 2450:1985

This standard is identical with ISO 2450:1985

Národní předmluva

Norma obsahuje národní přílohu NA - viz národní poznámka k 6.6

Citované normy

ISO 1211:1984 dosud nezavedena

ISO 8262/3:1987 dosud nezavedena

ISO 3889:1977 dosud nezavedena

ISO 707:1985 dosud nezavedena

ISO 5725:1986 zavedena v ČSN 01 0251 Vzájemná shoda výsledků zkušebních metod. Stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované zkušební metody pomocí mezilaboratorních zkoušek (eqv ISO 5725)

Další souvisící normy

ČSN 68 4063 Čisté chemikálie a činidla. Voda destilovaná

Obdobné mezinárodní, regionální a zahraniční normy

IDF 16C:1987 Cream - Determination of Fat Content. Gravimetric Method (Smetana - Stanovení obsahu tuku - Vážková metoda)

FAO/WHO B15:1973 Determination of Fat Content of Cream (Stanovení obsahu tuku ve smetaně)

AOAC (OMA 15th. Ed.) 920.111 A Official Method of Analysis 15th, Ed. (Oficiální analytické metody, 15. vydání)

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se v ČSN 57 0104-4 z 3.5.1984 nahrazuje článek 1b) a

veškerá další ustanovení metody A pro smetanu.

Ó Český normalizační institut, 1997

21396

Strana 2

Vypracování normy

Zpracovatel: Milcom servis, a. s., Praha, IČO 18628826, Ing. Hana Vachoušková

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Smetana - Stanovení obsahu tuku -
Vážková metoda (Referenční metoda)

ISO 2450
Druhé vydání
1985-12-15

MDT: 637.148:543.85

Deskriptory: agricultural products, dairy products, creams, chemical analysis, determination of content, fats, apparatus, gravimetric analysis.

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (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 komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektro- technice.

Návrhy mezinárodních norem, přijaté technickými komisemi, se před jejich přijetím za mezinárodní normy rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % hlasujících členů.

Mezinárodní norma ISO 2450 byla připravena Technickou komisí ISO, TC 34, Zemědělské potravinářské výroby.

Toto druhé vydání ruší a nahrazuje první vydání (ISO 2450:1972), (viz úvod).

POZNÁMKA - Metoda specifikovaná v této mezinárodní normě byla vypracována společně s Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) a Sdružením analytických chemiků (AOAC) a bude těmito organizacemi publikována.

Je třeba, aby si uživatelé uvědomili, že všechny mezinárodní normy podléhají časem revizi, a že jakýkoli odkaz zde provedený na jinou mezinárodní normu se týká jejího posledního vydání, pokud není stanoveno jinak.

0 Úvod

Toto druhé vydání ISO 2450 bylo připraveno v rámci souboru vytvářejícího sérii metod, které jsou do nejvyšší možné míry harmonizovány pro vážkové stanovení obsahu tuku v mléce, mléčných výrobcích a potravinách na bázi mléka.

Revize je založena na revidované metodě Röse-Gottlieba pro mléko, uvedené v ISO 1211, obsahující řadu modifikací k zlepšení přesnosti metody.

Úplnější vysvětlení těchto modifikací základního postupu Röse-Gottlieba je uvedeno v ISO 1211¹⁾.

¹⁾ ISO 1211 Milk - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method).

Strana 4

1 Předmět normy a rozsah použití

Tato norma specifikuje referenční metodu pro stanovení obsahu tuku v syrové, tepelně ošetřené nebo zakysané smetaně, u níž nedošlo k žádnému patrnému štěpení tuku.

POZNÁMKA - Tato metoda není vhodná pro zakysané smetany se škroby nebo jinými zahušťujícími přídatnými látkami.

V tomto případě a v případě, kdy dojde ke štěpení tuku, se musí použít metoda na principu Weibull-Berntrop podle ISO 8262/3²⁾.

-- Vynechaný text --