



**Sýry a tavené sýrové výrobky -
Stanovení obsahu tuku - Vážková metoda
(Referenční metoda)**

**ČSN
ISO 1735**

57 1007

Cheese and processed cheese products - Determination of fat content - Gravimetric method
(Reference method)

Fromages et fromages fondus - Détermination de la teneur en matière grasse - Méthode
gravimétrique (Méthode de référence)

Käse und Schmelzkäseprodukten - Fettgehaltbestimmung - Gravimetrische Method - (Referenz
Methode)

Tato norma je identická s ISO 1735:1987

This standard is identical with 1735:1987

Národní předmluva

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 ISO 5725 Vzájemná shoda výsledků zkušebních metod. Stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované zkušební metody pomocí mezilaboratorních zkoušek (01 0251)

ISO 5534:1985 zavedena v ČSN ISO 5534 Sýry a tavené sýry - Stanovení obsahu celkové sušiny (Referenční metoda) (57 1003)

Další souvisící normy

ČSN 68 4063 Čisté chemikálie a činidla. Voda destilovaná

Obdobné mezinárodní, regionální a zahraniční normy

IDF 5C:1987 Cheese and processed cheese - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

(Sýry a tavené sýry. Stanovení obsahu tuku. Vážková metoda. (Referenční metoda)

FAO/WHO B3:1967 Determination of fat content of cheese and processed cheese products

(Stanovení obsahu tuku v sýrech a tavených sýrových výrobcích)

Ó Český normalizační institut, 1997

21479

Strana 2

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 57 0107-4 z 16.1.1984. Tím pozbývá tato norma platnosti v celém rozsahu.

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Sýry a tavené sýrové výrobky -
Stanovení obsahu tuku - Vážková metoda

ISO 1735
Druhé vydání
1987-12-15

(Referenční metoda)

MDT: 543.21:637.35.043

Deskriptory: agricultural products, food products, cheeses, processed cheese chemical analysis, determination of content, fats, 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 navázalo pracovní styk.

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 1735 byla připravena Technickou komisí ISO, TC 34, Zemědělské potravinářské výrobky.

Toto druhé vydání ruší a nahrazuje první vydání (ISO 1735:1975), jehož je technickou revizí.

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 1735 bylo připraveno v rámci souboru vytvářejícího sérii metod, které jsou do nejvyšší možné míry harmonizovány pro vážkové stanovení obsahu tuku v mléce, v mléčných výrobcích a potravinách na bázi mléka.

Tyto metody jsou založeny na principu metody Röse-Gottlieba (RG), nebo Weibull-Berntropa (WB) nebo Schmid-Bodzenski-Ratzlaffa (SBR). Byla zvolena metoda na principu SBR zahrnující digerování kyselinou chlorovodíkovou, protože

- a) mnoho typů sýrů a sýrových výrobků se nerozpouští snadno v amoniaku a proto není vhodné je zkoušet metodou založenou na RG principu, která se používá především pro mléko a většinu mléčných výrobků;

b) zrající sýry obsahují v důsledku štěpení tuku volné mastné kyseliny, které nejsou z amoniakálního roztoku extrahovány;

c) všechny sýry a sýrové výrobky v důsledku jejich nízkého obsahu laktózy [většinou méně než 5 % (m/m) v sušině] mohou být úspěšně zkoušeny podle SBR principu.

Obecně řečeno, metoda není vhodná jako referenční metoda pro typy čerstvých sýrů jakými jsou, např. cotagge sýry a tvarohové výrobky s vyšším obsahem laktózy [do 25 % (m/m) v tukuprosté sušině]. U některých typů čerstvých sýrů, zejména cottage sýru je možno rovněž očekávat potíže, a to v důsledku jejich extrémně vysoké nehomogenity a neproveditelném získání homogenního zkušebního vzorku. V takových případech je třeba dávat přednost metodě WB podle ISO 8262-3¹⁾, neboť používá větší hmotnost zkušebního vzorku. Totéž platí pro čerstvé sýry s přídavkem ovoce, sirupu, müsli atd.

¹⁾ ISO 8262-3 Milk products and milk-based foods - Determination of fat content by the Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method) - Part 3: Special cases

1 Předmět normy a rozsah použití

Tato norma specifikuje referenční metodu pro stanovení obsahu tuku u všech typů sýrů a tavených sýrových výrobků, které mají obsah laktózy pod 5 % (m/m) v tukuprosté sušině.

-- Vynechaný text --