



**METODY ZKOUŠENÍ MLÉKA
A TEKUTÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ**
Stanovení sušiny

ČSN 57 0104
část 3

Nezobrazitelný cizojazyčný text!

Methods for testing of milk and liquid milk products. Determination of total solids content.

Tato norma určuje metody stanovení sušiny v mléce a tekutých mléčných výrobcích, z nichž každá platí v dané oblasti použití:

- A. Metoda stanovení sušiny sušením do konstantní hmotnosti bez písku.
- B. Metoda stanovení sušiny sušením do konstantní hmotnosti s pískem.
- C. Metoda stanovení sušiny sušením konstantní dobu s pískem.

A. METODA STANOVENÍ SUŠINY SUŠENÍM DO KONSTANTNÍ HMOTNOSTI BEZ PÍSKU

Oblast použití

1. Metoda platí pro syrové mléko, mlékárensky ošetřená mléka a používá se v případech sporů a pro kalibrační účely.

Definice

2. Sušina je zbytek po vysušení za podmínek metody.

Podstata metody

3. Obsah sušiny se stanoví sušením vzorku při teplotě $(102 \pm 2) ^\circ\text{C}$ a zvážením zbytku po vysušení za podmínek metody.

Přístroje a pomůcky

4. Váhy třídy přesnosti 1 (analytické), horní mez váživosti 200 g, hodnota ověřovacího dílku pod 1 mg. Musí být stanoveny a periodicky kontrolovány korekce použitých vah a závaží (na 0,1 mg).

Exsikátor s indikátorem vlhkosti.

Sušárna laboratorní, dobře větratelná, umožňující regulaci teploty na $(102 \pm 2) ^\circ\text{C}$.

Nahrazuje čl.38, 100, 109, 114, 121 -
ČSN 57 0530 z 18.5.1972

Účinnost od: 29527
1.10.1985

-- Vynechaný text --