



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

**ČSN 57 0104
část 4**

Nezobrazitelný cizojazyčný text!

Methods for testing of milk and liquid milk products. Determination of fat content.

Tato norma určuje metody stanovení tuku v mléce a mléčných výrobcích:

A. Metoda stanovení tuku gravimetricky (Röse-Gottlieb)

- s použitím Mojonnierova baňkového extraktoru
- s použitím trubicového extraktoru

B. Metoda stanovení tuku gravimetricky po kyselé hydrolyze (Weibull)

17. A. METODA STANOVENÍ TUKU GRAVIMETRICKY (RÖSE-GOTTLIEB)

Oblast použití

1. Metoda platí pro:

- a) mléko a tekuté mléčné výrobky bez přísad
- b) smetany

c) kysané mléčné výrobky bez přísad a jogurt bílý.

Definice

2. Tuk ve výrobku je zbytek po vysušení extraktu za podmínek metody.

Podstata metody

3. Extrakce amoniakálního ethanolového roztoku zkušební vzorku diethyletherem a petroletherem, odstranění rozpouštědel destilací nebo odpařením a stanovení hmotnosti vyextrahovaných látek, rozpustných v petroletheru.

Nahrazuje: čl.42, 84, 101, 110, 114, 122
ČSN 57 0530 z 18.5.1972

Účinnost od:
1.10.1985

29528

-- Vynechaný text --