


1999

	Stanovení složení mléka infračerveným absorpčním analyzátozem	ČSN 57 0536
---	---	-------------

Determination of milk composition by mid-infrared analyzer

Determination de la composition du lait par analyseur d, absorption infra-rouge

Bestimmung der Zusammensetzung der Milch mit dem Infrarot Analysator

© Český normalizační institut,
1999

Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány
a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.

54558

Strana 2

Předmluva

Souvisící normy

ČSN 68 4063 Destilovaná voda

ČSN 57 0529 Syrové kravské mléko pro mlékárenské ošetření a zpracování

Obdobné mezinárodní normy

Questionnaire IDF 187/E:1986 - Guide for the determination of milkfat, protein and lactose content by mid-infrared instruments (Pokyny pro stanovení obsahu mléčného tuku, proteinu a laktózy)

infračerveným analyzátořem)

Standard IDF 128:1985 - Milk. Definition and evaluation of the overall accuracy of indirect methods of milk analysis - application to calibration procedure and quality control in dairy laboratory (Definice a hodnocení celkové přesnosti nepřímých metod analýzy mléka - aplikace pro postup kalibrace a kontroly jakosti v mlékárenských laboratořích)

Standard FIL-IDF 28:1974 - Determination of the lactose content (Stanovení obsahu laktózy v mléce)

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Ivana Zittová

Strana 3

1 Předmět normy a oblast použití

Tato norma stanoví podmínky použití automatizovaných nebo poloautomatizovaných infračervených absorpčních analyzátořů (např. přístroje Milcoscan, Multispec) pro stanovení obsahu tuku, bílkovin, laktózy, celkové sušiny popř. tukuprosté sušiny v syrovém kravském mléce a mlékárensky ošetřeném mléce.

Metoda je vhodná pro:

- a) syrové kravské mléko, jeho jakostní hodnocení a proplácení zemědělským výrobcům;
- b) mlékárensky ošetřená mléka;

za předpokladu, že v mléce není vyvstálý tuk a vykazuje kyselost zjištěnou metodou Soxhlet-Henkela nejvýše 9.

Rozsah měření přístroje - tuk od 0 g/l do 150 g/l;

- bílkoviny od 0 % do 10 %;

- laktóza od 0 % do 10 %;

- celková sušina od 0 % do 20 %.

Vzorky mohou být konzervovány např. dichromanem draselným, kombinovaným konzervačním činidlem s azidem sodným nebo jiným vhodným činidlem (např. 2-brom-2nitro1,3propandiol *)).

Ke konzervaci nelze použít formaldehyd.

2 Normativní odkazy

V této normě jsou na příslušných místech textu odkazy na normy popř. na další předpisy uvedené níže. Těmito odkazy se ustanovení níže citovaných norem (předpisů) stávají součástí této normy. U datovaných odkazů na normy se případné pozdější změny nebo revize kterékoli z citovaných norem

týkají této normy jen tehdy, byly-li do ní včleněny změnou nebo revizí. U nedatovaných odkazů na normy a u odkazů na jiné předpisy platí vždy nejnovější vydání citované normy nebo předpisu.

ČSN 57 0530 Metody zkoušení mléka a tekutých mléčných výrobků

ČSN 57 0537 Automatizované stanovení mikroorganismů v mléce

ČSN EN ISO 1211 Mléko - Stanovení obsahu tuku - Vážková metoda (Referenční metoda) (57 0534)

FIL-IDF 28:1974 dosud nezavedena

-- Vynechaný text --