


2003

	Metody zkoušení mléčných výrobků sušených a zahuštěných - Část 11: Stanovení fosfatázové aktivity v sušeném mléce	ČSN 57 0105-11
---	--	----------------

Testing methods for dried milk products and codensed milk - Part 11: Determination of phosphatase activity

Méthodes par analyse pour produits à base de lait sec et lait concentré - Partie 11: Détermination de l'activité phosphatasique

© Český normalizační institut,
2003

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

66359

Strana 2

Předmluva

Struktura normy

Tato norma se společným názvem *Metody zkoušení mléčných výrobků sušených a zahuštěných* se sestává ze samostatných částí:

- Část 2: Odběr vzorků

- Část 3: Stanovení obsahu sušiny v zahuštěném slazeném a neslazeném mléce
- Část 4: Stanovení obsahu tuku
- Část 5: Stanovení celkového obsahu bílkovin
- Část 6: Stanovení obsahu sacharózy
- Část 6/1: Polarimetrické stanovení sacharózy a laktózy
- Část 8: Stanovení titrační kyselosti
- Část 9: Stanovení indexu rozpustnosti
- Část 10: Stanovení obsahu kyseliny mléčné a mléčnanů v sušeném mléce
- Část 11: Stanovení fosfatázové aktivity v sušeném mléce
- Část 13: Stanovení obsahu vody v sušeném mléce

Obdobné mezinárodní normy a předpisy

ISO 3356:1975 Milk and dried milk, buttermilk and buttermilk powder, whey and whey powder
 Determination of phosphatase activity (Reference method)
(Mléko a sušené mléko, podmásílí a sušené podmásílí, syrovátka a sušená syrovátka - Stanovení fosfatázové aktivity. Referenční metoda)

IDF 82A:1987 Milk and dried milk, buttermilk and buttermilk powder, whey and whey powder - Detection of phosphatase activity (Screening method)
(Mléko a sušené mléko, podmásílí a sušené podmásílí, syrovátka a sušená syrovátka - Stanovení fosfatázové aktivity. Rutinní metoda)

IDF 63:1981 Milk and dried milk, buttermilk and buttermilk powder, whey and whey powder - Determination of phosphatase activity (Reference method)
(Mléko a sušené mléko, podmásílí a sušené podmásílí, syrovátka a sušená syrovátka - Stanovení fosfatázové aktivity. Referenční metoda)

Directive 79/1067/EEC of 13 November 1979 laying down Community of analysis for testing certain partly or wholly dehydrated preserved milk for human consumption
(Směrnice 79/1067/EHS z 13. listopadu 1979, kterou se stanoví analytické metody Společenství pro zkoušení určitých druhů zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě)

Související normy a předpisy

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 328/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písmeno a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzlina a mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 339/2001 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků za účelem zjištění jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin nebo surovin určených k jejich výrobě a jakosti tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů

ČSN EN ISO 707 (57 0003) Mléko a mléčné výrobky - Směrnice pro odběr vzorků

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

1 Předmět normy

Tato norma specifikuje metodu stanovení fosfatázové aktivity podle Aschaffenburga a Müllena:

v sušeném vysokotučném mléce;

v sušeném plnotučném mléce;

v sušeném částečně odtučněném mléce;

v sušeném odtučněném mléce.

POZNÁMKA Metoda stanovení fosfatázové aktivity podle Sanderse a Sagera v sušeném mléce je popsána v ČSN ISO 3356 (57 0551) Mléko a sušené mléko, podmásí a sušené podmásí, syrovátka a sušená syrovátka - Stanovení fosfatázové aktivity (Referenční metoda).

-- Vynechaný text --