

2006

Mléko - Stanovení obsahu močoviny - Enzymatická metoda s použitím změny v pH (Referenční metoda)	ČSN ISO 14637 57 0102
--	---------------------------------

Milk - Determination of urea content - Enzymatic method using difference in pH (Reference method)

Lait - Détermination de la teneur en urée - Méthode enzymatique utilisant les fluctuations du pH
(Méthode de référence)

Milch - Bestimmung des Harnstoffgehaltes - Enzymatisches Verfahren mit der pH - Differenz
(Referenzmethode)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 14637:2004. Mezinárodní norma ISO 14637:2004 má status české technické normy.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 14637:2004. The International Standard ISO 14637:2004 has the status of a Czech Standard.

	© Český normalizační institut, 2006 74970 Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.
--	--

Národní předmluva

Tato mezinárodní norma specifikuje referenční metodu stanovení obsahu močoviny v mléce založenou na štěpení močoviny přítomné ve vzorku mléka enzymem ureázou na amoniak a oxid uhličitý. Změna

pH, která je vyvolána reakcí mezi vzniklými složkami se měří diferenciálním pH metrem, jako funkce obsahu močoviny původně přítomné ve vzorku mléka.

Na stanovení obsahu močoviny v mléce se běžně používají komerčně dostupné testy, vyráběné specializovanými firmami.

Souvisící ČSN

ISO 5725-1 zavedena v ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření.

Část 1: Obecné zásady a definice

ISO 5725-2 zavedena v ČSN ISO 5725-2 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření.

Část 2: Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

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

IDF 135 Mléko a mléčné výrobky: Charakteristiky shodnosti analytických metod - Pokyny pro postup při kolaborační studii

Souvisící 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. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb., ve znění vyhlášky č. 78/2005 Sb.

Vypracování normy

Zpracovatel: MILCOM a.s., Výzkumný ústav mlékárenský, Praha, IČ 16193296, Ing. Jana Snášelová

Technická normalizační komise: TNK 116 Potraviny

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Mléko - Stanovení obsahu močoviny - Enzymatická metoda s použitím změny v pH (Referenční metoda)

ISO 14637

První vydání
2004-10-15

ICS 67.100.10

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 navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Mezinárodní normy jsou navrhovány v souladu s pravidly, uvedenými v ISO/IEC Směrnících, část 2.

Hlavním cílem technických komisí je příprava mezinárodních norem. Návrhy Mezinárodních norem, přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Publikace Mezinárodní normy vyžaduje souhlas nejméně 75 % hlasujících členů ISO.

Je třeba věnovat pozornost tomu, že některé prvky tohoto dokumentu mohou být předmětem patentových práv. ISO není zodpovědná za identifikaci jednotlivých nebo všech takových patentových práv.

ISO 14637/IDF 195 byla připravena technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské potravinářské výroby, subkomisí SC 5, *Mléko a mléčné výrobky*, a Mezinárodní mlékařskou federací (IDF) ve spolupráci s AOAC International. Je publikována společně ISO a IDF a samostatně AOAC International.

Strana 4

Obsah

	Strana
1 Předmět normy	5
2 Termíny a definice	5
3 Podstata zkoušky	5
4 Chemikálie	5
5 Přístroje	

..... 6

6 Odběr
vzorků

..... 6

7 Příprava zkušebního

vzorku..... 6

8 Pracovní
postup

..... 6

8.1

Všeobecně

..... 6

8.2 Slepý

pokus

..... 7

8.3

Kalibrace

..... 7

8.4 Kontrola

kalibrace

..... 8

8.5

Stanovení

..... 8

8.6 Kontrola

stability

..... 8

8.7 Kontrola kontaminace

elektrod..... 8

8.8

Postup
čištění

..... 8

9 Údržba

elektrod	
.....	
. 8	
9.1	
Regenerace	
.....	
..... 8	
9.2 Silná	
regenerace	
.....	
8	
10 Výpočet a vyjádření	
výsledků.....	9
10.1	
Výpočet	
.....	
..... 9	
10.2 Vyjádření	
výsledků	
.....	9
11	
Shodnost	
.....	
..... 9	
11.1 Mezilaboratorní	
zkoušky.....	
9	
11.2	
Opakovatelnost	
.....	
.. 9	
11.3	
Reprodukovatelnost	
.....	9
12 Protokol o	
zkoušce	
.....	9
Příloha A (informativní) Diferenciální pH	
metr.....	10
Příloha B (informativní) Mezilaboratorní	
zkoušky.....	11

Bibliografie

.....
..... 13

Strana 5

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje enzymatickou metodu pro stanovení obsahu močoviny v mléce měřením rozdílu v pH.

-- Vynechaný text --