

**2006**Mléko - Stanovení obsahu kaseinového dusíku -  
Část 2: Přímá metodaČSN  
ISO 17997-2

57 0526

Milk - Determination of casein-nitrogen content - Part 2: Direct method

Lait - Détermination de la teneur en azote de caséine - Partie 2: Méthode directe

Milch - Bestimmung des Kaseinstickstoffgehaltes - Teil 2: Direct Verfahren

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 17997-2:2004. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 17997-2:2004. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou spolu s ČSN ISO 17997-1 (57 0526) ze září 2006, se nahrazuje článek 50 Stanovení kaseinu a bílkovin mléčného sýra ČSN 57 0530 z 1972-05-18.

	© Český normalizační institut, 2006 <b>76792</b> Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.
--	--

## Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 648:1977 dosud nezavedena

ISO 1042:1998 zavedena v ČSN ISO 1042:1999 (70 4105) Laboratorní sklo - Odměrné baňky s jednou ryskou

ISO 8968-1/IDF 20-1 zavedena v ČSN EN ISO 8968-1 (57 0528) Mléko - Stanovení obsahu dusíku - Část 1: Metoda dle Kjeldahla

ISO 8968-2/IDF 20-2 zavedena v ČSN EN ISO 8968-2 (57 0528) Mléko - Stanovení obsahu dusíku - Část 2: Metoda s blokovou mineralizací (Makrometoda)

## Souvisící ČSN

ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (správnost a shodnost) metod a výsledků měření. Část 1: Obecné zásady a definice

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

ČSN EN ISO 707 (57003) Mléko a mléčné výrobky - Směrnice pro odběr vzorků

ČSN ISO 8968-3 (57 0528) Mléko - Stanovení obsahu dusíku - Část 3: Metoda s blokovou mineralizací (Semi-mikro rychlá rutinní metoda)

ČSN EN ISO 8968-4 (57 0528) Mléko - Stanovení obsahu dusíku - Část 4: Stanovení obsahu nebílkovinného dusíku

ČSN EN ISO 8968-5 (57 0528) Mléko - Stanovení obsahu dusíku - Část 5: Stanovení obsahu bílkovinného dusíku

## 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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

ICS 67.100.10

Obsah

Strana

<b>1</b>	Předmět normy	
..	6	
<b>2</b>	Normativní odkazy	6
<b>3</b>	Termíny a definice	6
<b>4</b>	Podstata zkoušky	6
<b>5</b>	Chemikálie	6
<b>6</b>	Přístroje	7
<b>7</b>	Odběr vzorků	7
<b>8</b>	Příprava zkušebního vzorku	7
<b>9</b>	Pracovní postup	8
<b>9.1</b>	Zkušební díl	

.....	8
<b>9.2</b> Stanovení	
.....	8
<b>9.3</b> Slepý pokus	
.....	9
<b>10</b> Výpočet a vyjádření výsledku.....	9
<b>10.1</b> Výpočet	
.....	9
<b>10.2</b> Vyjádření výsledků	
.....	9
<b>11</b> Shodnost	
.....	9
<b>11.1</b> Mezilaboratorní zkouška.....	9
<b>11.2</b> Opakovatelnost	
.....	10
<b>11.3</b> Reprodukovatelnost	
.....	10
<b>12</b> Protokol o zkoušce	
.....	10
Bibliografie	
.....	11

## Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Mezinárodní normy obvykle připravují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být v této technické komisi zastoupen. Práce se zúčastňují také vládní i nevládní organizace, s nimiž ISO navázala pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

Předlohy mezinárodních norem jsou zpracovávány v souladu s pravidly danými směrnicemi ISO/IEC, část 2.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Existuje možnost, že některé z prvků této mezinárodní normy jsou předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

ISO 17997-2/IDF 29-2 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.

Norma ISO 17997/IDF 29 pod obecným názvem *Mléko - Stanovení obsahu kaseinového dusíku* sestává ze samostatných částí:

- Část 1: Nepřímá metoda (Referenční metoda)
- Část 2: Přímá metoda.

## Úvod

Tato část normy ISO 17997/IDF 29 specifikuje rutinní metodu pro přímé stanovení obsahu kaseinového dusíku v mléce. Metoda byla vyvinuta a optimalizována, aby poskytla výsledky, které dobře souhlasí s výsledky metody popsané v ISO 17997-1/IDF 29-1, když jsou obě aplikovány na čerstvé syrové kravské mléko.

Mezilaboratorní porovnání údajů pro tuto metodu nebylo k dispozici, při publikaci jejího ekvivalentu, IDF 29:1964. Novým výzkumem byl dokončen vývoj lepší definice nepřímé referenční metody uvedené v ISO 17997-1/IDF 29-1 a tato rutinní metoda pro přímé měření obsahu dusíku kaseinu v mléce. Obě metody byly mezilaboratorně studovány a odkazy na získané přesné údaje jsou nyní zahrnuty v každé části normy.

**UPOZORNĚNÍ** Práce podle této části normy může zahrnovat použití nebezpečných látek, pracovních operací a přístrojů. Tato norma neřeší všechny bezpečnostní problémy spojené s jejím použitím. Je odpovědností uživatele této normy stanovit vhodné bezpečnostní a zdravotní opatření a určit aplikovatelnost omezujících předpisů před použitím.

## 1 Předmět normy

Tato část normy ISO 17997/IDF 29 specifikuje rutinní metodu pro přímé stanovení obsahu kaseinového dusíku v kravském mléce.

Metoda může být modifikována pro mléka jiných druhů nebo tekuté mléčné výrobky.

**POZNÁMKA** Kaseinový dusík se bude snižovat s dobou skladování mléka vlivem rozkladu kaseinu i při 4 °C. Kaseinový dusík tepelně ošetřeného mléka bude zdánlivě vyšší o podíl denaturovaných syrovátkových bílkovin.

---

**-- Vynechaný text --**