

**2006**

Sušené mléko a sušené mléčné výrobky - Stanovení jejich chování v horké kávě (Kávový test)	ČSN ISO 15322  57 0829
---	---------------------------------

Dried milk and dried milk products - Determination of their behaviour in hot coffee (Coffee test)

Lait sec et produits laitiers secs - Détermination de leur comportement dans le café chaud (Essai du café)

Trockenmilch und Trockenmilchprodukte - Bestimmung ihr Verhalten in den heißen Kaffee (Der Kaffee Test)

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 15322:2005. Překlad byl zajištěn Českým normalizačním institutem. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of International Standard ISO 15322:2005. It was translated by Czech Standards Institute. It has the same status as the official version.

	© Český normalizační institut, 2006  <b>76978</b> Podle zákona č. 22/1997 Sb. smějí být české technické normy rozmnožovány a rozšiřovány jen se souhlasem Českého normalizačního institutu.
--	--

ISO 8156/IDF 129 dosud nezavedena

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.

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm.a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny ve znění vyhlášky č.91/2000 Sb., ve znění vyhlášky č. 78/2003 Sb.

Vypracování normy

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Linda Pleštilová

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA

Sušené mléko a sušené mléčné výrobky -  
Stanovení jejich chování v horké kávě (Kávový test)

ISO 15322  
První vydání  
2005-04-01

Obsah

Strana

Úvod...

.....  
..... 5

**1** Předmět  
normy

.....  
.. 6

**2** Citované normativní  
dokumenty.....

6

**3** Termíny a  
definice

..... 6

**4** Podstata  
zkoušky

.....

6

**5**

Chemikálie

..... 6

**6**

Přístroje

..... 6

**7**

Odběr  
vzorků

..... 7

**8**

Příprava zkušebního  
vzorku.....

7

**9**

Pracovní  
postup

. 7

**10**

Výpočet a vyjádření  
výsledku.....

8

**10.1**

Výpočet

..... 8

**10.2**

Vyjádření  
výsledků

8

**11**

Shodnost

..... 8

**11.1**

Mezilaboratorní  
zkouška.....

8

**11.2**

Opakovatelnost

.. 8

**11.3**

Reprodukovatelnost

.....	8
<b>12</b> Protokol o zkoušce	8
.....	8
<b>Příloha A</b> (informativní) Výsledky mezilaboratorní zkoušky.....	9
Bibliografie	.....
.....	10

Strana 4

---

## 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 15322/IDF 203 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 5

---

## Úvod

Sušené mléko, zejména instantní nebo aglomerované sušené plnotučné mléko, je často spotřebiteli používáno jako bělící prostředek a je tak obnovováno přímo v horké kávě. Z toho důvodu se chování sušeného mléka v horké kávě stává stále ve větší míře důležitou funkční a estetickou vlastností. Některé prášky nechávají na povrchu volné částice nebo jejich shluky, zatímco jiné budou částečně koagulovat v horkém, kyselém prostředí a výsledkem je sediment nebo kal na dně šálku.

Chování v horké kávě může být ovlivněno určitými parametry složení i technologickými, jako je obsah bílkovin, přídavek stabilizačních solí a předehtání mléka. Teplota a pH kávy a tvrdost vody použité k přípravě jsou také významné.

Byla popsána jednoduchá metoda ke stanovení plovoucích vloček [např. v *Analytical Methods for Dry Milk Products*, 1978, použitá A/S Niro Atomizer, Søborg, Denmark<sup>1)</sup>].

POZNÁMKA Metoda v této mezinárodní normě je založena na metodě vyvinuté v Novozélandském výzkumném ústavu mlékárenském (New Zealand Dairy Research Institute, Palmerston North, New Zealand).

---

1) A/S Niro Atomizer, Denmark, je obchodní jméno dodavatele.

Informace je uvedena pro potřebu uživatelů této mezinárodní normy a nemá podporu ISO nebo IDF pro tento výrobek.

Strana 6

---

## 1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma specifikuje metodu stanovení chování sušeného mléka a sušených mléčných výrobků, buď instantních nebo neinstantních, v horké kávě.

---

**-- Vynechaný text --**