

Mléko a mléčné výrobky - Koagulanty mikrobiálního původu - Stanovení jejich celkové aktivity syření mléka

ČSN
ISO 15174
57 0554

Milk and milk products – Microbial coagulants – Determination of total milk-clotting activity

Lait et produits laitiers – Coagulants microbiens – Détermination de l'activité totale de coagulation du lait

Tato norma je českou verzí mezinárodní normy ISO 15174:2002. Překlad byl zajištěn Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. Má stejný status jako oficiální verze.

This standard is the Czech version of the International Standard ISO 15174:2002. It was translated by Czech Office for Standards, Metrology and Testing. It has the same status as the official version.

Národní předmluva

Informace o citovaných normativních dokumentech

ISO 648 zavedena v ČSN EN ISO 648 (70 4122) Laboratorní sklo – Nedělené pipety

ISO 1042 zavedena v ČSN ISO 1042 (70 4105) Laboratorní sklo – Odměrné baňky s jednou ryskou

Souvisící právní předpisy

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

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, ve znění pozdějších předpisů

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověřování, zda jsou dodržovány právní předpisy o krmivech a potravinách a ustanovení o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat

Vypracování normy

Zpracovatel: RNDr. Ljuba Schlemmerová, CSc., IČ 43060927

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Pleštilová

MEZINÁRODNÍ NORMA

Mléko a mléčné výrobky – Koagulanty mikrobiálního ISO 15174
původu – Stanovení jejich celkové aktivity sýření mléka První vydání
2002-09-01

Obsah

Strana

Předmluva 5

Úvod 6

1 Předmět normy 6

2 Citované normativní dokumenty 6

3 Termíny a definice 6

4 Podstata zkoušky 7

5 Činidla a další materiály 7

6 Přístroje a pomůcky 8

7 Vzorkování 8

8 Úprava analytického vzorku 8

9 Postup zkoušky 9

10 Výpočet a vyjádření výsledků 10

11 Shodnost 10

12 Protokol o zkoušce 11

Bibliografie 12

Odmítnutí odpovědnosti za manipulaci s PDF souborem

Tento soubor PDF může obsahovat vložené typy písma. V souladu s licenční politikou Adobe lze tento soubor tisknout nebo prohlížet, ale nesmí být editován, pokud nejsou typy písma, které jsou vloženy, používány na základě licence a instalovány v počítači, na němž se editace provádí. Při stažení tohoto souboru přejímají jeho uživatelé odpovědnost za to, že nebude porušena licenční politika Adobe. Ústřední sekretariát ISO nepřijímá za její porušení žádnou odpovědnost.

Adobe je obchodní značka „Adobe Systems Incorporated“.

Podrobnosti o softwarových produktech použitých k vytvoření tohoto souboru PDF lze najít ve Všeobecných informacích, které se vztahují k souboru; parametry, na jejichž základě byl PDF soubor vytvořen, byly optimalizovány pro tisk. Soubor byl zpracován s maximální péčí tak, aby ho členské organizace ISO mohly používat.

V málo pravděpodobném případě, že vznikne problém, který se týká souboru,

informujte o tom Ústřední sekretariát ISO na níže uvedené adrese.



DOKUMENT CHRÁNĚNÝ COPYRIGHTEM

© ISO a IDF 2002

Veškerá práva vyhrazena. Pokud není specifikováno jinak, nesmí být žádná část této publikace reprodukována nebo používána v jakékoliv formě nebo jakýmkoliv způsobem, elektronickým nebo mechanickým, včetně fotokopíí a mikrofilmů, bez písemného svolení buď od organizace ISO nebo IDF na níže uvedené adrese.

ISO copyright office International Dairy Federation

Case postale 56 · CH-1211 Geneva 20 Diamant Building · Boulevard Auguste Reyers 80 • B-1030 Brussels

Tel. + 41 22 749 01 11 Tel. + 32 2 733 98 88

Fax + 41 22 749 09 47 Fax + 32 2 733 04 13

E-mail copyright@iso.org E-mail info@fil-idf.org

Web www.iso.org Web www.fil-idf.org

Vydáno ve Švýcarsku.

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 3.

Hlavním úkolem technických komisí je příprava mezinárodních norem. 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 tohoto dokumentu jsou předmětem patentových práv. ISO nesmí být činěna odpovědnou za identifikování některých nebo veškerých takových patentových práv.

Mezinárodní norma ISO 15174|IDF 176 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. Byla publikována společně ISO a IDF a samostatně AOAC International.

Úvod

Koagulanty mikrobiálního původu*) pocházejí z různých zdrojů, nejčastějšími jsou *Rhizomucor miehei* (EC 3.4.23.23), *Rhizomucor pusillus* (EC 3.4.23.23) a *Cryphonectria parasitica* (EC 3.4.23.22, dřívější označení *Endothia parasitica*). Každý z těchto koagulačních enzymů má vlastní charakteristiky pokud jde o aktivitu sýření mléka**) a vhodnost pro výrobu určitých druhů sýrů. Jde o rozdíly v citlivosti k teplotě, k pH, k obsahu vápenatých iontů a ve vlivu na reologii vytvořené mléčné sraženiny. Mikrobiální koagulanty produkuje omezený počet výrobců a každý má pro měření aktivity sýření svého produktu vlastní referenční standard. Dosud nebyl k dispozici mezinárodně uznávaný referenční standard umožňující charakterizaci těchto mikrobiálních produktů ve vztahu ke standardu se známou aktivitou sýření. Metoda stanovení aktivity sýření s ohledem na mezinárodně uznávaný standard mikrobiálního koagulantu bylo z praktických důvodů rozhodnuto pro všechny typy mikrobiálních koagulantů použít enzym *Rhizomucor miehei*.

Metoda je v souladu s testem aktivity sýření pro hovězí syřidla, jak je popsán v IDF 157.

Kvalitativní stanovení mikrobiálních koagulantů ve vzorku je uvedeno v IDF 110B:1997, příloha A. V případě směsí různých koagulačních enzymů nelze ve vzorku celkovou aktivitu sýření přesně

stanovit.

1 Předmět normy

Tato mezinárodní norma popisuje metodu porovnání celkové aktivity sýření zkoušeného vzorku mikrobiálního koagulantu s celkovou aktivitou sýření mezinárodního referenčního standardu mikrobiálního koagulantu, a to na standardním mléčném substrátu připraveném s roztokem chloridu vápenatého o koncentraci 0,5 g/l chloridu vápenatého (pH ? 6,5).

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN.