



**Živočišné a rostlinné tuky a oleje.
Stanovení obsahu tuhých podílů - metoda
pulzní nukleární magnetické rezonance**

ČSN ISO 8292

58 8768

Animal and vegetables fats and oils.

Determination of solid fat content - Pulsed nuclear magnetic resonance method

Corps gras d'origines animale et végétale.

Détermination de la teneur en corps gras solides -

Méthode par résonance magnétique nucléaire pulsée

Tier- und Pflanzenfette und -öle.

Bestimmung des Gehaltes an Festanteilen - NMR-Methode

(Methode der kernmagnetischen Resonanz)

Tato norma obsahuje ISO 8292:1991.

Národní předmluva

Citované normy

ISO 661:1989 Zavedena v ČSN ISO 661 Živočišné a rostlinné tuky a oleje. Příprava vzorku k analýze (58 8753)

Další souvisící normy

ČSN 58 8751 Metody zkoušení tuků a olejů. Všeobecná ustanovení

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje článek 14 ČSN 58 0101 z 31. 3. 1965.

Vypracování normy

Zpracovatel: NORMEX, Praha, IČO 18949789, Ing. Marie Kadlecová

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Helena Vonásková

© Český normalizační institut, 1994

17043

Strana 2

ŽIVOČIŠNÉ A ROSTLINNÉ TUKY A OLEJE

Stanovení obsahu tuhých podílů -

Metoda pulsní nukleární magnetické resonance

ISO 8292

První vydání

1991-12-01

MDT 665.2/.3:543.85

Deskriptory: agricultural products, food products, animal fats, vegetable fats, animal oils, vegetable oils, chemical analysis, determination of content, fats, nuclear magnetic resonance method

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních organizací (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 technické komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní, s nimiž ISO navázalo pracovní styk. ISO spolupracuje s mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) na všech záležitostech normalizace v elektrotechnice.

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

Mezinárodní norma ISO 8292 byla vypracována technickou komisí ISO/TC 34, *Zemědělské a potravinářské produkty*, subkomise SC 11. *Živočišné a rostlinné tuky a oleje*.

Příloha A této normy je pouze informativní.

1 Předmět normy

Tato norma specifikuje metodu stanovení obsahu tuhých podílů v živočišných tucích a olejích (dále nazývané tuky) nízkorozlišovací pulzní nukleární magnetickou rezonancí. Alternativní temperace jsou uvedeny podle toho, zda tuk má nebo nemá sklon k polymorfizmu.

POZNÁMKA 1 - Vzorky tuku, které mají sklon k polymorfizmu jsou kakaové máslo a tuky obsahující významné množství 2-nenasycených, 1,3-nasycených triacylglycerolů.

-- Vynechaný text --