



**Metody zkoušení tuků a olejů. Stanovení obsahu izolovaných trans-nenasycených sloučenin infračervenou spektrofotometrií**

**ČSN 58 8785**

58 8785

Methods of test for fats and oils

Determination of content of isolated trans-unsaturated compounds by infrared spectroscopy

Méthodes d'examination des corps grasses et huiles

Détermination de la teneur en composés trans-insaturés isolés par la spectrophotométrie infrarouge

Die Prüfungsmethoden für Fette und Öle

Bestimmung des Gehaltes an isolierten trans-ungesättigten Fettsäuren- IR Spektrophotometrie

**Předmluva**

**Citované normy**

ČSN ISO 5509 Příprava methylesterů mastných kyselin (58 8767)

**Souvisící normy**

ČSN 58 8751 Metody zkoušení tuků a olejů. Všeobecná ustanovení

**Vypracování normy**

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

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Helena Vonásková

## 1 Předmět normy

Tato norma určuje postup pro stanovení obsahu izolovaných (tj. nekonjugovaných) trans-nenasycených sloučenin infračervenou spektrofotometrií.

Metoda je použitelná pro přírodní rafinované nebo hydrogenované živočišné a rostlinné oleje a tuky, mastné kyseliny a methylestery mastných kyselin, které obsahují trans-nenasycené sloučeniny v množství větším než 1 %.

Metoda poskytuje obtížně vysvětlitelná spektra, a proto dává méně přesné výsledky v přítomnosti:

- sloučenin s funkční skupinou absorbující v blízkosti C-H deformačních vibrací při  $970\text{ cm}^{-1}$  ( $10,3\text{ }\mu\text{m}$ ), nebo je ovlivňující, např. kyselina ricinolejová v ricinovém oleji,
- sloučenin s konjugovanými nenasycenými dvojnými vazbami, které např. obsahuje tungový olej.

© Český normalizační institut, 1994

---

-- Vynechaný text --