



**Chilli papriky a oleoresiny chilli paprik.
Stanovení celkového obsahu
capsaicinoidů. Část 2: Metoda
vysokoučinné kapalinové chro**

Leden 1997

ČSN ISO 7543-2

58 0198

Chillies and chilli oleoresins. Determination of total capsaicinoid content.

Part 2: Method using high-performance liquid chromatography

Piments et leur oléorésines. Détermination de la teneur en capsaicinoides totaux.

Partie 2: Méthode par chromatographie en phase liquide a haute performance

Chili und Chilioloresine - Bestimmung des Capsaicinoidgehaltes

Teil 2: HPLC-Verfahren

Tato norma je identická s ISO 7543-2:1993.

This standard is identical with ISO 7543-2:1993.

Národní předmluva

Citované normy

ISO 2825:1981 zavedena v ČSN ISO 2825 Koření. Příprava mletého vzorku pro analýzy (58 0181)

Vypracování normy

Zpracovatel: BENKOR, IČO 47535687, Mělnická 72, 277 31 Mělník-Vrutice, Mgr. Marie Pravdová,

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

© Český normalizační institut, 1996

20479

Strana 2

Strana 3

MEZINÁRODNÍ NORMA
Chilli papriky a oleoresiny chilli paprik - Stanovení
celkového obsahu capsaicinoidů
Část 2: Metoda vysokoúčinné
kapalinové chromatografie
ISO 7543-2

První vydání

1993-07-15

MDT 633.843:543.544

Deskriptory: agricultural products, food products, seasonings, spices, chemical analysis, determination of content, high performance liquid chromatography.

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (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 komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní s nimiž ISO navázalo pracovní styk. ISO úzce spolupracuje s Mezinárodní elektrotechnickou komisí (IEC) ve 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 7543-2 byla vypracována Technickou komisí ISO/TC 34 Zemědělské a potravinářské výroby, subkomisí SC 7 Koření

ISO 7543 zahrnuje pod obecným názvem *Chilli papriky a oleoresiny - Stanovení celkového obsahu capsaicinoidů následující části:*

- Část 1: *Spektrofotometrická metoda*

- Část 2: *Metoda s využitím vysokoúčinné kapalinové chromatografie*

Příloha A této části normy ISO 7543 je pouze informativní.

1 Předmět normy

Tato část normy ISO 7543 specifikuje metodu stanovení celkového obsahu capsaicinoidů v celých nebo mletých chilli paprikách (obvykle *Capsicum frutescens* L.) a v jejich extraktech (oleoresinech) vysokoúčinnou kapalinovou chromatografií. Tento obsah se vypočítá z celkového obsahu capsaicinu, nordihydrocapsaicinu a dihydrocapsaicinu, vyjádřeného jako vanilylamid kyseliny nonylové, což je vybraná referenční látka.

Tato metoda umožňuje separaci capsaicinu a vanilylamidu kyseliny nonylové.

POZNÁMKA 1 - Spektrofotometrická metoda je určena normou ISO 7543-1.¹⁾*)

-- Vynechaný text --