

2026

Rostlinné tuky a oleje – Stanovení složení triacylglycerolů a složení
a obsahu diacylglycerolů kapilární plynovou chromatografií

ČSN
ISO 21846

58 8733

Vegetable fats and oils – Determination of composition of triacylglycerols and composition and
content of diacylglycerols
by capillary gas chromatography

Corps gras d'origine végétale – Détermination de la composition des triacylglycérols et de la teneur
en diacylglycérols
par chromatographie en phase gazeuse sur colonne capillaire

Tato norma přejímá anglickou verzi mezinárodní normy ISO 21846:2025. Má stejný status jako
oficiální verze.

This standard implements the English version of the International Standard ISO 21846:2025. It has the
same status as the official version.

Anotace obsahu

Tento dokument specifikuje stanovení složení triacylglycerolů a stanovení složení a obsahu
diacylglycerolů kapilární plynovou chromatografií v rostlinných olejích s obsahem kyseliny laurové
pod 1 %.

Použitím určitého technologického zpracování se 1,2-diacylglyceroly (1,2-DAG) transformují na
stabilnější izomerní 1,3-diacylglyceroly (1,3-DAG) v důsledku kysele katalyzované reakce. Během
skladování závisí rychlost a množství tohoto přesmyku na kyselosti oleje. Transformace obvykle
dosahuje rovnováhy mezi těmito dvěma izomerními formami. Relativní množství 1,2-DAG souvisí
s čerstvostí oleje nebo s možným technologickým zpracováním. Proto je možné použít poměr 1,2-
DAG k 1,3-DAG jako kritérium kvality rostlinných tuků a olejů.

Profil triacylglycerolů je potenciálně zajímavý pro „otisk prstu“ každého rostlinného oleje a může
pomoci při detekci určitých typů falšování, jako je například přidání slunečnicového oleje s vysokým
obsahem kyseliny olejové nebo palmového oleinu do olivového oleje.

Národní předmluva

Souvisící ČSN

ČSN ISO 5725-1 (01 0251) Přesnost (pravdivost a preciznost) metod a výsledků měření – Část 1:
Obecné zásady a definice

ČSN ISO 5725-2 (01 0251) Přesnost (pravdivost a preciznost) metod a výsledků měření – Část 2:
Základní metoda pro stanovení opakovatelnosti a reprodukovatelnosti normalizované metody měření

Vysvětlivky k textu této normy

V případě nedatovaných odkazů na evropské/mezinárodní normy jsou ČSN uvedené v člancích „Informace o citovaných dokumentech“ a „Souvisící ČSN“ nejnovějšími vydáními, platnými v době schválení této normy. Při používání této normy je třeba vždy použít taková vydání ČSN, která přejímají nejnovější vydání nedatovaných evropských/mezinárodních norem (včetně všech změn).

Vypracování normy

Technická normalizační komise: TNK 151 Potraviny

Vydala: Česká agentura pro standardizaci, státní příspěvková organizace

Citované dokumenty a souvisící ČSN lze získat v e-shopu.

Česká agentura pro standardizaci je státní příspěvková organizace zřízená Úřadem pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví na základě ustanovení § 5 odst. 2 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Konec náhledu - text dále pokračuje v placené verzi ČSN v anglickém jazyce.