

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

---

**КАРА ЖАНА КӨК ЧАЙДЫН СУБСТАНЦИЯЛАРЫНЫН  
МҮНӨЗДӨМӨЛӨРҮН АНЫКТОО**

**1-Бөлүк. Folin-Ciocalteu реактивин пайдалануунун  
колориметрикалык жолу менен чайдагы полифенолдордук  
жалпы курамы**

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИК СУБСТАНЦИЙ  
ЗЕЛЕНОГО И ЧЕРНОГО ЧАЯ**

**Часть 1. Общее содержание полифенолов в чае  
Колориметрический метод с использованием  
реактива Folin-Ciocalteu**

(ISO 14502-1:2005, IDT)

**Издание официальное**

**Кыргызстандарт**

**Бишкек**

## Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. В области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, часть 2.

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Национальным институтом стандартизации и метрологии Кыргызской Республики

ВНЕСЕН Управлением стандартизации

2 ПРИНЯТ приказом НИСМ от 22 октября 2008 г. № 91-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 14502-1:2005 «*Определение характеристик субстанций зеленого и черного чая. Часть 1. Общее содержание полифенолов в чае - Колориметрический метод с использованием реактива Folin-Ciocalteu*»

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 «*Пищевые продукты*», Подкомитетом ПК 8 «*Чай*».

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2008

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Кыргызстандарта

Содержание

1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Принцип.....	1
4 Реактивы .....	2
5 Оборудование .....	3
6 Отбор проб .....	3
7 Приготовление проб для анализа.....	3
8 Процедура.....	3
9 Вычисление .....	5
10 Прецизионность .....	6
11 Протокол испытания .....	6
Приложение А Калибровочный график для галлиевой кислоты .....	7
Приложение В Результаты межлабораторного испытания.....	8
Библиография .....	9

