

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**КАРА ЖАНА КӨК ЧАЙДЫН СУБСТАНЦИЯЛАРЫНЫН
МҮНӨЗДӨМӨЛӨРҮН АНЫКТОО**

**2-Бөлүк. Көк чайдагы катехиндердин жалпы курамы
Жогорку эффективдүү суюктуктук хроматографияны
пайдалануу жолу менен**

**ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИК СУБСТАНЦИЙ
ЗЕЛЕНОВОГО И ЧЕРНОГО ЧАЯ**

**Часть 2. Общее содержание катехинов в зеленом чае
Метод с использованием высокоэффективной
жидкостной хроматографии**

(ISO 14502-2:2005, 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 14502-2:2005 «*Определение характеристик субстанций зеленого и черного чая. - Часть 2: Содержание катехинов в чае - Метод с использованием высокоэффективной жидкостной хроматографии*»

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	5
6 Отбор проб	5
7 Приготовление проб для анализа	6
8 Процедура.....	6
9 Вычисление	8
10 Прецизионность	9
11 Протокол испытания	10
Приложение А Результаты межлабораторных испытаний	11
Приложение В Оценка чистоты эталонов	12
Приложение С Типичные хроматограммы HPLC.....	13
Приложение D Воздействие ионов железа на коэффициенты относительной чувствительности катехинов	17
Приложение E Количественное сравнение. Использование эталонов катехина или эталона кофеина в сочетании с RRF катехинов	20
Библиография.....	22

