

**Жаныбарлардын жана өсүмдүктүн майлары.
Пероксиддик санды аныктоо. Акыркы чекит боюнча
потенциолетрикалык аныктоо**

**Жиры и масла животные и растительные.
Определение пероксидного числа.
Потенциометрическое определение по конечной точке**

(ISO 27107:2009, IDT)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 2 мая 2013 г. № 38-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 27107 Жиры и масла животные и растительные. Определение перексидного числа. Потенциометрическое определение по конечной точке (ISO 27107 разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 11, *Животные и растительные жиры и масла*).

Следует иметь в виду, что некоторые элементы настоящего документа могут быть объектом патентных прав. Организация по стандартизации не должна нести ответственность за идентификацию какого-либо одного или всех патентных прав.

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2013

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ при МЭР КР

Содержание

Введение	iv
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Принцип	2
5 Реактивы	2
6 Аппаратура	3
7 Отбор проб	3
8 Подготовка пробы для испытания	3
9 Методика	4
10 Расчет и выражение результатов	5
11 Прецизионность	6
12 Протокол испытания	6
Приложение А	7
Приложение В	8
Библиография	10

Введение

На протяжении многих лет были разработаны различные методы определения содержания пероксидов в жирах и маслах. Обычно они основаны на выделении йода из йодида калия в кислой среде. Метод Вилера (Ссылка [6]) был принят в стандартах различными комитетами-членами более 50 лет назад и широко использовался производителями, получателями и официальными лабораториями для контроля продуктов. В национальном и международном пищевом законодательстве [включая дочернюю организацию Организации ООН по вопросам продовольствия и сельского хозяйства и Всемирной организации здравоохранения по разработке продовольственных стандартов (Codex Alimentarius)] часто указываются допустимые пределы пероксидных чисел. Было отмечено, что существует незначительное расхождение между стандартизованными методами из-за отклонений в воспроизводимости результатов. Их отличительной чертой является зависимость результата от количества пробы, использованной для определения. Поскольку определение пероксидного числа (PV) представляет собой сугубо эмпирическую процедуру, ISO/TC 34/SC 11 принял решение зафиксировать массу пробы в 5 г при PV более 1 и в 10 г при PV менее или равным 1, а также ограничить применимость этого метода животными и растительными жирами и маслами с пероксидными числами от 0 мэкв до 30 мэкв активного кислорода на килограмм. Пользователям этого стандарта следует иметь в виду, что полученные результаты могут быть слегка занижены по сравнению с прежними стандартами.