



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 27107—
2016

ЖИРЫ И МАСЛА ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ
Определение перекисного числа потенциометриче-
ским методом по конечной точке титрования



(ISO 27107:2008, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 12555
28 июля 2016 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе официального перевода на русский язык англо-язычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования (протокол от 27 июля 2016 г. №89-П)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 27107:2008 Animal and vegetable fats and oils -- Determination of peroxide value -- Potentiometric end-point determination (Жиры и масла животные и растительные. Определение пероксидного числа. Потенциометрическое определение по конечной точке).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации вышеуказанных государств.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международные стандарты актуализированы.

Степень соответствия - идентичная (IDT)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Сущность метода	1
5 Реактивы	2
6 Средства измерения и оборудование	2
7 Отбор проб	3
8 Подготовка пробы для испытания	3
9 Проведение испытания	3
10 Расчеты и выражение результатов	5
11 Прецизионность	5
12 Протокол испытания	5
Приложение А (справочное) Примеры кривых потенциометрического титрования	6
Приложение В (справочное) Результаты межлабораторного испытания	7
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам	8
Библиография	9

Введение

На протяжении многих лет были разработаны различные методы определения содержания перекисей в жирах и маслах. Обычно они основаны на выделении йода из йодида калия в кислой среде. Метод Вилера [6] был принят в стандартах различными комитетами-членами более 50 лет назад и широко использовался производителями и официальными лабораториями, осуществляющими контроль продукции. 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 указывают допустимые пределы перекисных 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 перекисного числа (*PV*) представляет собой эмпирическую процедуру, подкомитет 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 равном 1, а также установить, что настоящий метод распространяется на животные и растительные жиры и масла с перекисными числами от 0 мэкв до 30 мэкв активного кислорода на килограмм. Пользователям настоящего стандарта следует иметь в виду, что полученные результаты могут быть немного занижены по сравнению с результатами, полученными при применении более ранних стандартов.