



Дандык жана боб буурчактык. Азоттун камтылышын аныктоо жана быштактык протеиндин камтылышын эсептеп чыгаруу. Къельдалдын ыкмасы

Зерновые и бобовые. Определение содержания азота и вычисление содержания сырого протеина. Метод Къельдаля

(ISO 20483:2006, MOD)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

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 23 мая 2013 г. № 45-СТ

3 Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом *Зерновые и бобовые. Определение содержания азота и вычисление содержания сырого протеина. Метод Къельдаля*. Международный стандарт ISO 20483 разработан Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, ПК 4 *Зерновые и бобовые*.

Следует иметь в виду, что некоторые элементы данного стандарта могут быть объектом патентных прав. ISO и ИЕС не несут ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких 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

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 Приготовление проб для испытания	4
9 Определение содержания влаги	4
10 Методика	4
11 Выражение результатов	5
12 Прецизионность	6
13 Протокол испытания	7
Приложение А Результаты межлабораторных испытаний	8
Приложение В Критическая разница и практическое применение пределов повторяемости и воспроизводимости к разному содержанию протеина	10
Приложение С Коэффициенты для перевода содержания азота в содержание протеина	12
Библиография	13

