



**Сүт азыктары жана сүттүн негизиндеги тамак-аш азыктары
Вейбулл Бернтропдун (контролдук ыкма) гравиметрикалык
ыкмасы менен майдын камтылышын аныктоо.**

2-бөлүк. Балмуздак жана балмуздак үчүн аралашмалар

**Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока.
Определение содержания жира гравиметрическим методом
Вейбулла Бернтропа (Контрольный метод).
Часть 2. Мороженое и смеси из мороженого**

(ISO 8262-2:2005/IDF 124-2:2005, IDT),

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 и антимонопольной политики Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 13 июня 2012 г. № 37-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 8262-2:2005/IDF 124-2:2005 Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока. Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла Бернтропа (Контрольный метод). Часть 2. Мороженое и смеси для мороженого.

ISO 8262-2:2005/IDF 124-2:2005 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 5, *Молоко и молочные продукты*, и Международной федерацией молочной промышленности (IDF).

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 Термины и определения	1
3 Принцип	1
4 Реактивы и материалы.....	1
5 Аппаратура.....	2
6 Отбор проб.....	3
7 Методика	4
8 Расчет и выражение результатов	7
9 Прецизионность.....	7
10 Замечания к методике	9
11 Протокол испытания.....	9
Библиография.....	11

КМС ISO 8262-2:2012/IDF 124-2:2012

Настоящий стандарт был подготовлен в рамках разработки серии контрольных методов, гармонизированных в наиболее возможной степени, для гравиметрического определения содержания жира в молоке, молочных продуктах и пищевых продуктах на основе молока. Эти методы основаны на принципах Розе-Готтлиба (RG), Вейбулла-Бернтропа (WB) или Шмидта-Бондзински-Ратзлафа (SBR) .

Для данной части ISO 8262|IDF 124, рассматривающей продукты детского питания на основе молока и другие типы этих продуктов, содержащие более 5 % (массовая доля) (сухое вещество) крахмала или декстрина или овощей, фруктов, мяса и т.д., был выбран метод на основе принципа WB по следующим причинам:

- a) метод RG не применим из-за высокого содержания перечисленных выше компонентов, которые служат причиной неполной экстракции жира, и, таким образом, приводят к заниженным значениям содержания жира;
- b) метод SBR не применим из-за обычно высокого содержания углеводов, которые при кислотном гидролизе дают рост соединений, экстрагируемых эфиром, и таким образом приводят к завышенным значениям содержания жира;
- c) метод WB, хотя также включает кислотный гидролиз, не оказывает неблагоприятного влияния на образование соединений, экстрагируемых эфиром, так как кислый гидролизат фильтруют и высушивают, а сухой остаток на фильтре не содержит соединений, экстрагируемых петролейным эфиром;
- d) описанный метод уже используется для этой цели во многих странах и рекомендуется Комитетом Кодекса по методам анализа и отбора проб.

Первоначально метод Вейбулла был разработан для хлеба; значительно модифицированный метод, установленный в настоящем международном стандарте, разработан Бернтропом. Данная модификация метода нашла широкое применение для определения содержания жира во многих типах пищевых продуктов.