UKD 665.327.001.4

MINISTERSTWO HANDLU ZAGRANICZNEGO I GOSPODARKI MORSKIEJ CENTRALNY INSPEKTORAT STANDARYZACJI	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-75 8050-20
	Oliwa z oliwek Próba na oleje półschnące	
		Grupa katalogowa XII 69

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest próba na zawartość olejów półschnących w oliwie z oliwek.

1.2. Zakres stosowania metody. Metoda badania może być stosowana do wszystkich rodzajów oliwy z oliwek.

1.3. Określenia. Próba na zawartość olejów półschnących jest to reakcja na zmętnienie wykrywająca oleje półschnące.

2. METODA BADANIA

2.1. Zasada metody polega na reakcji pomiędzy olejami półschnącymi, nienasyconymi i odczynnikiem zawierającym brom, w wyniku której powstaje osad nierozpuszczalny przy $0^{o}C$.

2.2. Aparaty, przyrządy, materiały. Normalne wyposażenie laboratoryjne nie wymienione oddzielnie oraz następujące pozycje:

a) Kolba stożkowa z korkiem szlifowym pojemności 50 cm^3,

b) Kąpiel z topniejącego lodu.

2.3. Odczynniki

a) Heksan lub w razie jego braku eter naftowy cz.d.a. destylujący pomiędzy $40 \div 60^{o}C$.

b) Odczynnik bromowy otrzymany przez dodanie kroplami odbieralnikiem 4 cm^3 bromu cz.d.a. (obecność chloru uniemożliwia reakcję) do 100 cm^3 heksanu lub eteru naftowego schłodzonego do $0^{o}C$ i przechowywany w kąpieli z topniejącego lodu.

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej
Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji
dnia 20 października 1975 r. zarządzeniem 220/N/75
jako norma obowiązująca w zakresie importu i obrotu od dnia 1 lipca 1976 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 1/1976 poz. 2)

WYDAWNICTWA NORMALIZACYJNE 1976. Wpływ do WN 28.10.75. Oddano do składu 14.1.76. Cena zł 0,60
Druk ukończono w marcu 76. Obj. 0,60 ark. wyd. Nakład 2000+54 egz. Zam. 102/76

2.4. Pobieranie próbek i przygotowanie próbki do analizy

2.4.1. Pobieranie próbek - wg PN-60/A-86910.

2.4.2. Przygotowanie próbki do analizy - wg PN-60/A-86911.

2.5. Wykonanie oznaczenia. Badaną oliwę należy przesączyć i wysuszyć stosując procedurę wg PN-73/A-86912 p. 2.1. Umieścić 1 cm^3 oliwy w wysuszonej uprzednio kolbie stożkowej i rozpuścić w 10 cm^3 heksanu. Umieścić zamkniętą kolbę stożkową w kąpieli z topniejącego lodu. Po 5 min dodać małymi porcjami 10 cm^3 odczynnika bromowego, stale wstrząsając i utrzymując temperaturę 0^oC. Barwa roztworu powinna wyraźnie wskazywać na nadmiar bromu. Pozostawić kolbę stożkową w łaźni z topniejącego lodu przez 1 godz, następnie sprawdzić wygląd roztworu. W przypadku obecności olejów półschnących tworzy się kłaczkowaty osad, którego ilość zmienia się w zależności od stopnia zafałszowania i rodzaju oleju dodanego. W przypadku czystej oliwy roztwór pozostaje klarowny i przejrzysty. Wykonać co najmniej dwa równoległe oznaczania.

2.6. Wynik oznaczenia. Wynik wyraża się jako dodatni albo ujemny.

2.7. Protokół badania. Protokół badania powinien podawać metodę i otrzymany wynik, jak również ujmować wszystkie szczegóły wykonania oznaczania nie ujęte w normie lub uważane za dowolne oraz wszystkie okoliczności mogące mieć wpływ na wynik. Protokół badania powinien obejmować wszystkie dane potrzebne do pełnej identyfikacji próbki.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej, Centralny Inspektorat Standaryzacji.

2. Normy związane

PN-60/A-86910 Tłuszcze roślinne jadalne. Pobieranie próbek

PN-60/A-86911 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Przygotowanie próbki do analizy

PN-73/A-86912 Tłuszcze roślinne jadalne. Metody badań. Oznaczanie zawartości wody i substancji lotnych

3. Zalecenia międzynarodowe

FAO/WHO Codex Alimentarius Commission. Recommended Method

CAC/RM 21-1970 Semi-siccative Oils Test

4. Autor projektu normy - mgr inż. Andrzej Żaboklicki - Centralny Inspektorat Standaryzacji, Laboratorium w Gdyni.