

| | | |
|--|---|-------------------------|
| MINISTERSTWO HANDLU ZAGRANICZNEGO I GOSPODARKI MORSKIEJ CENTRALNY INSPEKTORAT STANDARYZACJI | NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE | BN-75 8050-21 |
| | Oliwa z oliwek Próba na olej bawełniany | Grupa katalogowa XII 69 |

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy jest próba na zawartość oleju bawełnianego w oliwie z oliwek.

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

1.3. Określenia. Próba na olej bawełniany jest to reakcja barwna wykrywająca olej bawełniany w oliwie z oliwek.

2. METODA BADANIA

2.1. Zasada metody polega na tworzeniu czerwonego zabarwienia przez kwasy cyklo-propenowe, w obecności siarki, w warunkach określonych metodą.

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

- Probówki do badań o wymiarach 250 × 25 mm.
- Łaźnia wodna ze stałą regulacją temperatury.
- Aparat do grzania pozwalający utrzymać probówki do badań w temperaturze 110 ÷ 120°C.

2.3. Odczynniki

- Alkohol amyłowy cz.d.a.
- Siarka cz.d.a.
- Dwusiarczek węgla cz.d.a.

Odczynnik siarkowy: zmieszać równe objętości alkoholu amyłowego i roztworu 1 g siarki w 100 cm³ dwusiarczku węgla.

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej
Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji
dnia 20 października 1975 r. zarządzeniem nr 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)

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 oznaczania. Umieścić około 10 cm³ badanej oliwy w probówce do badań i dodać taką samą objętość odczynnika siarkowego, wytrząsnąć i umieścić w łaźni wodnej w temperaturze 70 ÷ 80°C wstrząsając, aż do całkowitego wyparowania dwusiarczku węgla (na ogół wystarcza 5 min), co stwierdza się przez wystąpienie lekkich par ponad cieczą. Przenieść probówkę do aparatu do grzania i pozostawić ją na 2 godz w temperaturze 110 ÷ 120°C. Barwa czerwona lub różowa wskazuje na obecność oleju bawełnianego. Wystąpienie barwy pomarańczowej nie należy uważać za dowód obecności oleju bawełnianego.

Wykonać co najmniej dwa równoległe oznaczania.

2.6. Wynik oznaczania. Wynik podaje się jako dodatni lub ujemny.

2.7. 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 i dokumenty związane

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

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

3. Normy zagraniczne i zalecenia międzynarodowe

FAO/WHO - Codex Alimentarius Commission. Recommended Method

CAC/RM 23-1970 Cottonseed Oil Test

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

9577