

MINISTERSTWO HANDLU ZAGRANICZNEGO I GOSPODARKI MORSKIEJ CENTRALNY INSPEKTORAT STANDARYZACJI	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-75 8050-23
	Oliwa z oliwek Próba na olej herbaciany	
		Grupa katalogowa XII 69

1. WSTĘP

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

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

1.3. Określenia. Próba na zawartość oleju herbacianego jest to reakcja barwna wykrywająca olej herbaciany w oliwie z oliwek.

2. METODA BADANIA

2.1. Zasada metody polega na próbie Fitelsona /zmodyfikowana próba Libermana Burcharda/, tzn. na tworzeniu czerwonego zabarwienia przez bezwodnik kwasu octowego w obecności kwasu siarkowego w roztworze oliwy w chloroformie.

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

- a/ Probówki do badań o wymiarach 150 x 15 mm.
- b/ Pipety na 2 cm³ z podziałką co 0,1 cm³.
- c/ Kropplomierz wykalibrowany tak, że 7 kropeł oliwy waży około 0,22 g.
- d/ Łaźnia wodna na 5^oC z regulacją.

2.3. Odczynniki

- a/ Chloroform cz.d.a.
- b/ Kwas siarkowy stężony o gęstości 1,84 cz.d.a.
- c/ Bezwodnik kwasu octowego cz.d.a.
- d/ Eter etylowy cz.d.a.

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. Za pomocą skalowanej pipety wlać do probówki do badań $0,8 \text{ cm}^3$ bezwodnika kwasu octowego, $1,5 \text{ cm}^3$ chloroformu i $0,2 \text{ cm}^3$ kwasu siarkowego. Schłodzić do 5°C , następnie dodać około $0,22 \text{ g}$ oliwy. Jeżeli wystąpi zmętnienie, dodawać kroplami wstrząsając bezwodnik kwasu octowego, aż roztwór stanie się klarowny. Trzymać w temperaturze 5°C przez 5 min. Dodać 10 cm^3 eteru etylowego schłodzonego do 5°C . Zakorkować probówkę i wymieszać bezzwłocznie jej zawartość, przewracając ją dwukrotnie. Jeżeli po około jednej min wystąpi czerwone zabarwienie, wskazuje to na zawartość oleju herbacianego. Barwę różową uważać należy za wynik ujemny, bowiem niektóre gatunki oliwy dają tę barwę.

Wykonać co najmniej dwa równoległe oznaczenia.

2.6. Wynik oznaczania. Wynik podaje się jako dodatni albo 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 produktu.

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 próbek do analizy

3. Zalecenia międzynarodowe

FAO/WHO - Codex Alimentarius Commission. Recommended Method CAC/RM 24 - 1970 Teaseed Oil Test.

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