

PIIM JA PIIMATOOTED

Pastöriseerimise kontrolli meetodid

Milk and milk products
Methods of pasteurization control

Молоко и молочные продукты
Методы контроля пастеризации

EESSÕNA

Eesti standard EVS 658:1995 "Piim ja piimatooted. Pastöriseerimise kontrolli meetodid" on koostatud Eesti Piimaliidu Kesklaboratooriumi poolt.

Standard on kooskõlastatud Riigi Tervisekaitseametiga.

Standard on heaks kiidetud Standardiameti standardikomisjoni poolt.

Standard on koostatud esmakordselt.

Standard on kinnitatud ja võetud kasutusele Eesti standardina Standardiameti käskkirjaga 15.08.1995 nr.9.

Registrisse kantud 15.08.1995 nr.996.

Standard on ette nähtud kasutamiseks piimatooteid valmistavates ettevõtetes ning kontroll-laboratooriumides.

Standardi koostamisel on aluseks võetud järgmised standardid:

- IDF Standard 82A:1987 Milk and dried milk, buttermilk and buttermilk powder, whey and whey powder. Determination of phosphatase activity;
- ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации.

Kirjastamis- ja paljundusõigus kuulub Eesti Standardiametile

PIIM JA PIIMATOOTED

Pastöriseerimise kontrolli meetodid

Milk and milk products

Methods of pasteurization control

Молоко и молочные продукты

Методы контроля пастеризации

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard spetsifitseerib pastöriseerimise efektiivsuse kontrolli meetodid piimas ja piimatoodetes.

2 NORMATIIVVIITED

Käesolevas standardis on viidatud alljärgnevatele dokumentidele:

EVS 633:1994 Piim ja piimatooted. Proovi valik.

EVS 634:1994 Piim ja piimatooted. Proovi ettevalmistamine.

EVS 639:1994 Piim ja piimatooted. Proovi võtmise meetodid.

3 PROOVI VALIK, VÕTMINE JA ETTEVALMISTAMINE

Proovi valik, võtmine ja ettevalmistamine toimub vastavalt EVS 633, EVS 639 ja EVS 634 nõuetele.

4 PEROKSIDAASI MÄÄRAMINE KAALIUMJODIIDTÄRKLISE REAKTSIOONIL**4.1 Põhimõte**

Meetod põhineb vesinikülihapendi lagunemisel piimas ja piimatoodetes esineva fermendi - peroksidaasi toimetel. Lagunemisel vabanev hapnik reageerib kaaliumjodiidiga, vabastades seejuures joodi, mis tärglisega ühinedes annab sinise värvuse.

4.2 Reaktiivid

Kõik reaktiivid peavad olema analüütilise kvaliteediga. Vesi peab olema destilleeritud või vastav viimase kvaliteedile.