

MAIS
Niiskusesisalduse määramine

Maize
Determination of moisture content

EESSÕNA

Eesti standardi EVS 815:2002 "Mais. Niiskusesisalduse määramine" on koostanud OÜ "Viljar".

Standardi on kooskõlastanud Taimse Materjali Kontrolli Keskus.

Standard on koostatud esmakordselt.

Standardi on heaks kiitnud ja esitanud Standardikeskusele vastuvõtmiseks toidu standardimise tehniline komitee EVS/TK 1.

Projekti number 51602

Standard on kinnitatud ja kasutusele võetud Eesti standardina EVS 815:2003 Eesti Standardikeskuse käskkirjaga 30.01.03 nr 26.

Registrisse kantud 30.01.03 nr 337, projekti nr 51602 standardite andmebaasis.

Standard on ette nähtud kasutamiseks teravilja käitlejatele.

Standardi koostamisel on lähtutud: Commission Regulation (EC) No 824/2000 of 19 April 2000 establishing procedures for the taking-over of cereals by intervention agencies and laying down methods of analysis for determining the quality of cereals ja ISO 6540-1980 "Maize. Determination of moisture content (on milled grains and whole grains) – Reference method".

SISUKORD

1	KÄSITLUSALA.....	1
2	TERMINID JA MÄÄRATLUSED	1
3	ÜLDPRINTSIIP.....	1
4	TÖÖVAHENDID	1
5	PROOVI ETTEVALMISTAMINE.....	2
6	ANALÜÜSI LÄBIVIIMINE.....	3
7	TULEMUSTE TÖÖTLEMINE.....	4
8	TULEMUSTE ESITAMINE	4
	Lisa A (teatmelisa) Jahvatamist nõudvate toodete analüüsi skeemid.....	5

MAIS

Niiskusesisalduse määramine

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard käsitleb inimtoiduks mõeldud maisis ja jahvatatud maisis niiskusesisalduse määramise meetodit.

2 TERMINID JA MÄÄRATLUSED

Käesolevas standardis kasutatakse järgmist terminit koos määratlusega:

Maisi niiskusesisaldus on standardis ettenähtud viisil määratud proovi tinglik kaalukadu väljendatud protsentides.

3 ÜLDPRINTSIIP

Vajadusel tuleb proovi peale eelkonditsioneerimist jahvatada.

Proovi kuivatada temperatuuril 130 °C kuni 133 °C.

4 TÖÖVAHENDID

4.1 Analüütilised kaalud

4.2 Jahvatamiseade (veski), mis rahuldab järgmisi nõudeid:

- valmistatud niiskust mitteabsorbeeruvast materjalist;
- kergesti puhastatav ja võimalikult väikese mittetöötava pinnaga;
- võimaldab 30 g maisi kiiret ja ühtlast jahvatamist ilma märgatava kuumenemiseta ja kui võimalik ilma välisõhuga kokkupuuteta;
- reguleeritav nii, et oleks saavutatud jaotises 5.2 toodud osakeste suurus.

4.3 Metallist madalapõhjaline liud ilma kaaneta, sellise mahuga, mis võimaldab jaotada 100 g maisi teri ühekordse kihina.

4.4 Mittekorrodeeruvast metallist sobivate mõõtmega nõu või klaasnõu õhukindlalt suletava kaanega, sellise mahuga mis võimaldab proovi ühtlaselt jaotada – mitte üle 0,3 g/cm².

4.5 Elektriline konstantse temperatuuriga ventileeritav kuivatuskapp, mis on võimeline säilitama temperatuuri vahemikus 60 °C kuni 80 °C.