

LIHA JA LIHATOOTED
Niiskusesisalduse määramine
(põhimeetod)

Meat and meat products
Determination of moisture content
(Reference method)

EESSÕNA

Käesolev Eesti standard on rahvusvahelise standardi ISO 1442:1997 "Meat and meat products - Determination of moisture content (Reference method)" ingliskeelse teksti ekvivalentne tõlge eesti keelde.

Rahvusvaheline standardi ISO 1442 on ette valmistanud ISO tehniline komitee ISO/TC 34 "Põllumajanduslikud toiduained" alamkomitee 6 "Liha ja lihatooted".

Rahvusvahelise standardi tõlkis Linda Mendel - Veterinaarlaboratooriumi peaspetsialist.

Tõlke vaatas läbi ekspertkomisjon koosseisus:

Valve Krosing - Tallinna Tehnikaülikooli Toiduainete Instituut;
Lehti Redel - Eesti Toiduainetööstuse Liit;
Anne Siig - OÜ Areto.

Ekspertkomisjoni ettepanekute ja märkuste alusel korrigeeriti tõlget.

Standardi kavandi kiitis heaks ja esitas Standardiametile vastuvõtmiseks toidu standardimise tehniline komitee EVS/TK.

Standardi kasutamise hõlbustamiseks on jaotises "Määratlused" ära toodud ka terminite ingliskeelsed vasted.

Jaotises 6 on paralleelselt viitega rahvusvahelisele standardile ISO 3100-1 toodud viide Eesti standardile EVS 723:1995 "Liha ja lihatooted. Proovivõtumeetodid", mille koostamisel on lähtutud ISO 3100 nõuetest.

Rahvusvaheline standard ISO 1442:1997 on kasutusele võetud Eesti standardina EVS-ISO 1442:1999, mis on kinnitatud Standardiameti käskkirjaga 13.07.1999 nr 43.

Registrisse kantud 13.07.1999 nr 1758.

This standard contains an Estonian translation of the English version of the International Standard ISO 1442:1997 "Meat and meat products - Determination of moisture content (Reference method)".
The International Standard ISO 1442:1997 has the status of an Estonian national standard.

Kirjastamis- ja paljundusõigus kuulub Eesti Standardiametile

LIHA JA LIHATOOTED

Niiskusesisalduse määramine (põhimeetod)

Meat and meat products

Determination of moisture content (Reference method)

1 KÄSITLUSALA

Käesolev standard käsitleb lihas ja lihatoodetes niiskuse osamassi määramise põhimeetodit.

2 MÄÄRATLUSED

Käesolev standard hõlmab järgmisi määratlusi:

2.1 Liha ja lihatoodete niiskusesisaldus (moisture content of meat and meat products): uuritava proovi massi vähenemine käesolevas standardis kirjeldatud toimingute tulemusena.

Niiskusesisaldus väljendatakse massiprotsentides.

2.2 Katse tulemus (test result): kirjeldatud katsemeetodi sooritamisel saadud näitaja väärtus.

3 PÕHIMÕTE

Uuritava proovi põhjalik segamine liivaga ja kuivatamine konstantse massini $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ juures.

4 MATERJAL

4.1 Liiv, puhas, happega pestud, sellise jämedusega, mis läbib 1,4 mm läbimõõduga aukudega sõela ja jääb 250 µm läbimõõduga aukudega sõelale.

Kuivata liiva enne kasutamist 150 °C kuni 160 °C juures ja hoida õhukindlalt suletud pudelis.

Märkus. Kui pole kättesaadaval puhast (happega pestud) liiva, siis võib liiva puhastada järgmiselt: