

LIHA JA LIHATOOTED
pH mõõtmise (põhimeetod)

Meat and meat products
Measurement of pH (Reference method)



EESSÕNA

Käesolev Eesti standard on rahvusvahelise standardi ISO 2917:1974 "Meat and meat products - Measurement of pH (Reference method)" ekvivalentne tõlge inglise keelest eesti keelde.

Rahvusvahelise standardi ISO 2917 on koostanud põllumajanduslike toiduainete tehniline komitee ISO/TC 34 ja see on vastu võetud augustis 1972.

Standardi tõlkija: Meeli Rei, Eesti Põllumajandusülikooli lihainstituudi juhataja, professor.

Tõlke vaatas läbi ekspertkomisjon koosseisus:

Linda Mendel - Riigi Veterinaarlaboratooriumi peaspetsialist,
Mare Mandre - Eesti Lihaliidu spetsialist.

Ekspertkomisjoni ettepanekute ja märkuste alusel korrigeeriti tõlget. Proovivõtmise korda käsitlevate standardite osas on nõustunud tõlkija ettepanekuga ja paralleelselt viitega rahvusvahelisele standardile ISO 3100 on toodud viide Eesti standardile EVS 723:1995 "Liha ja lihatooted. Proovivõtumeetodid", mille koostamisel on lähtutud ISO 3100 nõuetest.

Standardi kavand saadeti arvamuste ja ettepanekute saamiseks viiele lihatööstus-ettevõtte laborile, Riigi Veterinaarametile ja Riigi Veterinaarlaboratooriumile.

Standardi kavandi on heaks kiitnud toiduainete standardimise tehniline komitee EVS/TK 1.

Standardi kavand on vastu võetud Standardiameti standardikomisjonis.

Standard on kinnitatud Standardiameti käskkirjaga 04.02.1998 nr 2.

Registrisse kantud 04.02.1998 nr 1642.

This standard contains an equivalent translation of the English text of the International Standard ISO 2917:1974 "Meat and meat products - Measurement of pH (Reference method)". In parallel to the reference to the ISO 3100 is given the reference to the Estonian standard EVS 723:1995 prepared on the basis of ISO 3100.

Kirjastamis- ja paljundusõigus kuulub Eesti Standardiametile

LIHA JA LIHATOOTED
pH mõõtmine (põhimeetod)

Meat and meat products
Measurement of pH (Reference method)

1 KÄSITLUS- JA KASUTUSALA

Käesolev standard käsitleb lihas ja lihatoodetes pH mõõtmise põhimeetodit.

Esitatud on kaks toimimisviisi: jaotis 8 käsitleb mõõtmist homogeniseeritavates toodetes, jaotis 9 - toodetes, mida ei saa uurimiseks homogeniseerida.

2 VIITED

ISO 3100 Meat and meat products - Sampling

EVS 723:1995 Liha ja lihatooted. Proovivõtumeetodid

3 MÄÄRATLUS

Liha ja lihatoodete pH - vastavalt kirjeldatud analüüsi käigule saadud mõõtmise tulemus.

Märkus. Tulenevalt sellest, et paljude lihasaaduste veefaasi elektolüüdi sisaldus on suhteliselt kõrge, ja teiselt poolt asjaolust, et pH-meeter on kalibreeritud madala elektrolüüdisisaldusega puhverlahustega, ei ole saadud pH väärtus üldiselt identne teoreetilise pH väärtusega.

4 PÕHIMÕTE

Liha või lihasaaduste proovi sisse paigutatud klaaselektroodi ja võrdluselektroodi potentsiaalide vahe mõõtmine.

5 PUHASTUSLAHUSED

5.1 Etanool, 95 %.