

LIHA JA LIHATOOTED
Üldise rasvasisalduse määramine

Meat and meat products
Determination of total fat content
(ISO 1443:1973)

EESTI STANDARDI EESSÕNA

See Eesti standard on

- rahvusvahelise standardi ISO 1443:1973 ingliskeelse teksti sisu poolest identne tõlge eesti keelde. Tõlgenduserimeelsuste korral tuleb lähtuda ametlikes keeltes avaldatud tekstidest;
- jõustunud Eesti standardina sellekohase teate avaldamisega EVS Teataja 2014. aasta oktoobrikuu numbris.

Standardi on tõlkinud Julia Arnus, standardi on heaks kiitnud tehniline komitee EVS/TK 1 „Toiduained“.

Standardi tõlke koostamise ettepaneku on esitanud EVS/TK 1, standardi tõlkimist on korraldanud Eesti Standardikeskus ning rahastanud Majandus- ja Kommunikatsiooniministeerium.

See standard on rahvusvahelise standardi ISO 1443:1973 eestikeelne [et] versioon. Teksti tõlke on avaldanud Eesti Standardikeskus ja sellel on sama staatus ametlike keelte versioonidega.

This standard is the Estonian [et] version of the International Standard ISO 1443:1973. It has been translated by the Estonian Centre for Standardisation. It has the same status as the official versions.

Tagasisidet standardi sisu kohta on võimalik edastada, kasutades EVS-i veebilehel asuvat tagasiside vormi või saates e-kirja meiliaadressile standardiosakond@evs.ee.

ICS 67.120.10 Liha ja lihatooted

Standardite reprodutseerimise ja levitamise õigus kuulub Eesti Standardikeskusele

Andmete paljundamine, taastekitamine, kopeerimine, salvestamine elektroonsesse süsteemi või edastamine ükskõik millises vormis või millisel teel ilma Eesti Standardikeskuse kirjaliku loata on keelatud.

Kui Teil on küsimusi standardite autorikaitse kohta, võtke palun ühendust Eesti Standardikeskusega:

Aru 10, 10317 Tallinn, Eesti; www.evs.ee; telefon 605 5050; e-post info@evs.ee

SISUKORD

EESSÕNA	IV
1 KÄSITLUSALA	1
2 NORMIVIITED	1
3 MÄÄRATLUS.....	1
4 PÕHIMÕTE	1
5 REAKTIIVID.....	1
6 APARATUUR	1
7 PROOV.....	2
8 TÖÖKÄIK.....	2
8.1 Proovi ettevalmistus	2
8.2 Proovi kogus.....	2
8.3 Määramine.....	2
9 TULEMUSTE VÄLJENDAMINE	3
9.1 Arvutusmeetod ja valem.....	3
9.2 Korduvus	3
10 KATSEPROTOKOLL.....	3

EESSÕNA

ISO (*International Organization for Standardization*) on ülemaailmne rahvuslike standardimisorganisatsioonide (ISO rahvuslike liikmesorganisatsioonide) föderatsioon. Rahvusvahelise standardi koostamisega tegelevad ISO tehnilised komiteed. Kõigil rahvuslikel liikmesorganisatsioonidel, kes on mingi tehnilise komitee pädevusse kuuluvast valdkonnast huvitatud, on õigus selle komitee tegevusest osa võtta. Selles töös osalevad käsikäs ISO-ga ka rahvusvahelised, riiklikud ja valitsusvälised organisatsioonid.

Tehnilistes komiteedes heakskiidetud rahvusvaheliste standardite kavandid esitatakse ISO liikmetele kinnitamiseks enne kui ISO nõukogu võtab need vastu kui rahvusvahelised standardid.

Enne 1972. aastat avaldati tehnilise komitee töötulemused kui ISO soovitused; need dokumendid muudetakse nüüd rahvusvahelisteks standarditeks. Selle protsessi osana asendab rahvusvaheline standard ISO 1443 ISO soovituse R 1443-1970, mille koostas tehniline komitee ISO/TC 34 „Põllumajanduslikud toiduained“.

Järgmiste riikide ISO liikmed andsid soovitusele heakskiidu:

Austraalia	Ungari	Poola
Bulgaaria	India	Portugal
Tšiili	Iraan	Rumeenia
Tšehhoslovakkia	Israael	Hispaania
Egiptuse Araabia Vabariik	Korea Vabariik	Tai
Prantsusmaa	Holland	Türgi
Saksamaa	Norra	Ühendkuningriik

Järgmise riigi ISO liige väljendas pahameelt soovituse suhtes tehnilistel põhjustel:

Uus-Meremaa

1 KÄSITLUSALA

See rahvusvaheline standard kirjeldab liha ja lihasaaduste üldise rasvasisalduse määramise referentsmeetodit¹.

2 NORMIVIITED

ISO . . . Meat and meat products – Sampling²

3 MÄÄRATLUS

3.1

liha ja lihatoodete üldine rasvasisaldus (*total fat of meat and meat products*)

kirjeldatud töötingimustel eraldatud rasv

Üldine rasvasisaldus väljendatakse massiprotsendina.

4 PÕHIMÕTE

Proovikoguse keetmine lahjendatud soolhappes vabanemaks varjatud ja seotud lipiidide fraktsioonist, saadud massi filtreerimine, kuivatamine ja filtrile jäänud rasva ekstraheerimine *n*-heksaaniga või petrooleetriga.

5 REAKTIIVID

Kõik reaktiivid peavad olema analüütilise puhtusega. Kasutatakse destilleeritud vett või vähemalt sama puhtusega vett.

5.1 Ekstraheerimise solvent, *n*-heksaan või teisel juhul petrooleeter, mis destilleerub 40 °C ja 60 °C vahel ja on broomi väärtusega alla 1. Kummagi solvendi puhul ei tohi täieliku aurustumise jäák ületada 0,002 g 100 ml kohta.

5.2 Soolhape HCl, umbes 4 N lahus.

Lahjendatakse 100 ml kontsentreeritud soolhapet HCl ($\rho_{20} = 1,19$ g/ml) 200 ml veega ja segatakse.

5.3 Sinine lakmuspaber.

5.4 Klaaskuulikesed keemistsentriteks.

6 APARATUUR

Tavaline laborivarustus muude spetsifikatsioonideta ja järgmised esemed:

6.1 Mehaaniline hakklihamasin, laboratoorse suurusega, varustatud hakkimiskettaga, mille aukude suurus ei ületa 4 mm.

6.2 Kooniline kolb, mahuga 250 ml.

6.3 Uuriklaas või **Petri tass**, diameetriga vähemalt 80 mm.

6.4 Ekstraktsioonihülss tehtud filterpaberist ja rasvavaba.

6.5 Vatt, rasvavaba.

¹ Saadud rasva ei saa kasutada rasva koostise määramiseks.

² Koostamisel.