

A TEJ ZSÍRMENTES SZÁRAZANYAG-TARTALMÁNAK KISZÁMÍTÁSA

1. A számítás elvi alapja

Az előzetesen meghatározott szárazanyag-tartalom értékéből a zsirtartalmat levonjuk.

2. A számítás módja

2.1. A zsírintes szárazanyag-tartalom számítása tömegszázalékban

A 102 ± 2 °C hőmérsékleten homokkal történő szárítással meghatározott szárazanyag-tartalom értékéből levonjuk a Gerber-féle zsírmeghatározás során $10,84 \pm 0,075$ cm³-es tejbemérő pipetta alkalmazásával tömegszázalékban kapott zsirtartalmat.

2.2. A zsírintes szárazanyag-tartalom számítása g/100 cm³-ben

A tej sűrűségének ismeretében vegyes százalékba átszámított szárazanyag-tartalom értékéből levonjuk a Gerber-féle zsirtartalom meghatározási módszernél $11,00 \pm 0,075$ cm³-es tejbemérő pipetta alkalmazásával vegyes százalékban kapott zsirtartalmat.

3. A kiszámított érték pontossága

A kapott adat ismételhetsége: 0,10%

A kapott adat összehasonlíthatósága: 0,25%

4. Megjegyzés

5. Forrásmunkák

5.1. A módszer előterjesztője:

Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Központ, Baranya megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás

5.2. A körvizsgálati résztvevők:

Békés megyei-, Fejér megyei-, Győr-Sopron megyei-, Hajdú-Bihar megyei-, Nógrád megyei-, Bács-Kiskun megyei-, Borsod megyei-, Baranya megyei-, Csongrád megyei-, Kormárom megyei-, Somogy megyei-, Szabolcs-Szatmár megyei-, Szolnok megyei-, Vas megyei-, Veszprém megyei-, Zala megyei és Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás

5.3. A jóváhagyás időpontja:

1984. november

6. Irodalom

MSZ 3744

ISO 5725