

DIN 10479-1



ICS 67.100.01

Ersatz für
DIN 10479-1:2000-06

**Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und
Milcherzeugnissen –
Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer
Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol**

Butyrometric determination of fat content of milk and milk products –
Part 1: General guidance on the use of butyrometric methods and technical delivery
specifications for amylalcohol

Détermination butyrométrique du lait et produits laitiers –
Partie 1: Directives générales pour l'utilisation des méthodes butyrométriques et conditions
de livraison pour l'alcool amylique

Gesamtumfang 12 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Vorhandene genormte acid-butyrometrische Verfahren	5
5 Kurzbeschreibung	5
6 Reagenzien	5
7 Geräte	6
8 Probenahme	7
9 Vorbereitung der Probe	7
10 Durchführung	7
11 Behandlung der Butyrometer	8
12 Validierung eines butyrometrischen Verfahrens anhand des entsprechenden Referenzverfahrens	8
Anhang A (normativ) Technische Lieferbedingungen für Amylalkohol	10
A.1 Allgemeines	10
A.2 Anforderungen	10
A.2.1 Zusammensetzung	10
A.2.2 Aussehen	10
A.2.3 Dichte	10
A.2.4 Furfuraldehyd und andere organische Verunreinigungen	10
A.2.5 Siedebereich	10
A.2.6 Eignungsprüfung	10
A.3 Bezeichnung	11
A.4 Verpackung, Versand, Kennzeichnung	11
A.5 Beanstandungen	11
Literaturhinweise	12

Tabellen

Tabelle 1 — Effektiver Radius der Zentrifugen der jeweils angegebenen Drehzahlen	6
---	----------

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Arbeitsausschuss NA 057-05-13 AA „Milch und Milcherzeugnisse — Probenahme- und Untersuchungsverfahren“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) erarbeitet.

DIN 10479-1:2000-06 wurde vom Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte, Arbeitsausschuss „Chemische und physikalische Milchuntersuchung“ auf der Grundlage des internationalen Norm-Entwurfs ISO/DIS 11870:1997 „Milk and milk products — Determination of fat content — General guidance on the use of butyrometric methods“ unter Einbeziehung und Ersatz von DIN 10330 erarbeitet.

Der Arbeitsausschuss „Chemische und physikalische Milchuntersuchung“ hat 1998 entgegen der ursprünglichen Planung beschlossen, auf die unveränderte Übernahme des internationalen Referenzdokumentes als DIN-ISO-Norm zu verzichten und stattdessen hierzu eine DIN-Norm zu erarbeiten.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. DIN ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

DIN 10479, *Butyrometrische Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen*, besteht aus den folgenden Teilen:

- *Teil 1: Allgemeine Anleitung für die Anwendung butyrometrischer Verfahren und technische Lieferbedingungen für Amylalkohol*
- *Teil 2: Produktspezifische Anforderungen*

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Änderungen

Gegenüber DIN 10479-1:2000-06 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) die Verweisungen auf andere Butyrometernormen (bspw. DIN 10284:1964-03, DIN 10285:1962-03, DIN 10286:1976-05, DIN 12836-1:1969-12, DIN 12836-2:1966-08 und DIN 12836-3:1975-08 ersetzt) wurden aktualisiert, indem die Butyrometernormen in DIN 10284 zusammengefasst wurden;
- b) die Präzisionsdaten in Unterabschnitt A.2.6.2 und Unterabschnitt A.2.6.3 wurden korrigiert;
- c) das Dokument wurde redaktionell überarbeitet.

Frühere Ausgaben

DIN 10330: 1977-06
 DIN ISO 11870: 1998-08
 DIN 10479-1: 2000-06

Einleitung

Während Referenzverfahren zur Bestimmung des Fettgehaltes von Milch und Milcherzeugnissen zeitintensiv sind und einige Erfahrungen voraussetzen, wenn zuverlässige Ergebnisse erzielt werden sollen, sind butyrometrische Verfahren einfacher durchführbar und ermöglichen eine schnelle Bestimmung des Fettgehaltes in den verschiedensten Milcherzeugnissen. Mit dem Gerber-Verfahren für Milch und dem van Gulik-Verfahren für Käse wurden bisher nur zwei butyrometrische Verfahren zur Bestimmung des Fettgehaltes international genormt. Ebenso existieren Normen hinsichtlich der dafür erforderlichen Geräte (siehe Literaturhinweise).

Darüber hinaus gibt es jedoch weitere butyrometrische Verfahren und Butyrometer, die in verschiedenen Ländern angewandt werden, jedoch nicht genormt wurden.

Während es für eine bestimmte Art von Erzeugnissen jeweils nur ein Referenzverfahren gibt, ist dies bei den butyrometrischen Verfahren nicht der Fall. Hier können in einem Land für eine bestimmte Art von Erzeugnissen durchaus auch mehrere butyrometrische Verfahren vorliegen. Zu dieser Problematik kommt hinzu, dass die genormten Verfahren für Erzeugnisse eingesetzt werden, die im Anwendungsbereich der Norm nicht vorgesehen sind. Um den gesamten Bereich von Erzeugnissen mit genormten butyrometrischen Verfahren abzudecken, hätte dies eine immer größere Anzahl von Normen zur Folge. Auf internationaler Ebene wurde daher entschieden, eine allgemeine Anleitung für die Durchführung butyrometrischer Verfahren unter Beibehaltung der vorhandenen Normen zu erarbeiten, die dem vorliegenden Dokument zugrunde liegt.