

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

**TCVN 11217:2015
ISO/TS 18083:2013**

Xuất bản lần 1

**SẢN PHẨM PHOMAT CHẾ BIẾN - TÍNH HÀM LƯỢNG
PHOSPHAT BỔ SUNG BIỂU THỊ THEO PHOSPHO**

*Processed cheese products -- Calculation of content of added phosphate expressed
as phosphorus*

HÀ NỘI - 2015

Lời nói đầu

TCVN 11217:2015 hoàn toàn tương đương với ISO/TS 18083:2013;

TCVN 11217:2015 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12
Sữa và sản phẩm sữa biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường
Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sản phẩm phomat chế biến - Tính hàm lượng phosphat bổ sung biểu thị theo phospho

Processed cheese products - Calculation of content of added phosphate expressed as phosphorus

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp tính hàm lượng gần đúng của phospho từ lượng muối phosphat được bổ sung và phospho chứa các chất điều chỉnh độ pH trong sản phẩm phomat chế biến. Phương pháp này có thể áp dụng cho các sản phẩm phomat chế biến thu được từ các loại phomat có tỷ lệ P:N là $0,12 \pm 0,02$ và không chứa các thành phần với các lượng làm ảnh hưởng đến tỷ lệ P:N của nguyên liệu phomat.

CHÚ THÍCH: Các loại phomat như Cheddar, Cheshire, Edam, Emmental, Gouda, Greyzer (Gruyere), Hergards, Tilsiter, Samsøe và Svecia thường có tỷ lệ P:N nằm trong giới hạn trên đây. Một số loại phomat khác nhau, ví dụ: phomat mốc trắng, phomat kiểu Munster, phần lớn các loại phomat dê và các loại phomat khác không làm chín và phomat cream chín có tỷ lệ P:N thấp hơn. Các lượng giới hạn của sữa hoặc bột whey và giấm bông có thể có mặt như thành phần tùy chọn mà không làm thay đổi tỷ lệ P:N. Trong các trường hợp khác, khả năng áp dụng cần được đánh giá trước khi sử dụng.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi (nếu có).

TCVN 8175 (ISO 2962), *Phomat và sản phẩm phomat chế biến – Xác định hàm lượng phospho tổng số – Phương pháp đo phổ hấp thụ phân tử*

TCVN 8179 (ISO/TS 17837) ¹⁾, *Sản phẩm phomat chế biến – Xác định hàm lượng nitơ và tính hàm lượng protein thô – Phương pháp Kjeldahl*

¹⁾ TCVN 8179:2009 (ISO/TS 17837:2008) đã bị hủy bỏ và được thay thế bằng TCVN 8099-1:2015 (ISO 8968-1:2014) *Sữa và sản phẩm sữa – Xác định hàm lượng nitơ – Phần 1: Nguyên tắc Kjeldahl và tính protein thô*.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng thuật ngữ và định nghĩa sau đây:

3.1

Hàm lượng phosphat bổ sung trong sản phẩm phomat chế biến (content of added phosphate in processed cheese products)

Hàm lượng phospho tính được bằng phương pháp quy định trong tiêu chuẩn này.

CHÚ THÍCH: Được biểu thị theo hàm lượng phospho tính bằng phần trăm khối lượng (%).

4 Nguyên tắc

Xác định hàm lượng phospho và nitơ. Hàm lượng phospho có thể quy về chất nhũ hóa và các chất điều chỉnh pH có chứa phospho thu được bằng cách hiệu chỉnh hàm lượng phospho tổng số của mẫu đối với hàm lượng phospho thu được từ phomat. Giới định tỷ lệ P:N của phomat là tối đa.

5 Cách tiến hành

Xác định hàm lượng phospho và nitơ của mẫu, tương ứng theo TCVN 8175 (ISO 2962) và TCVN 8179 (ISO/TS 17837).

6 Tính và biểu thị kết quả

Tính hàm lượng phospho bổ sung thu được từ chất nhũ hóa hoặc axit phosphoric dùng để điều chỉnh pH, biểu thị theo phospho, tính bằng phần trăm khối lượng, sử dụng công thức (1).

Hàm lượng phosphat bổ sung đưa ra bằng công thức (1) sau đây:

$$W_P - 0,14W_N \quad (1)$$

Trong đó:

W_P là hàm lượng phospho tổng số của mẫu thử, tính bằng phần trăm khối lượng (%);

W_N là hàm lượng nitơ của mẫu thử, tính bằng phần trăm khối lượng (%);

0,14 là mức tối đa giới định tỷ lệ P:N (0,12 + 0,02).

7 Báo cáo thử nghiệm

Báo cáo thử nghiệm phải ghi rõ:

- a) viện dẫn tiêu chuẩn này;
 - b) phương pháp thử đã sử dụng;
 - c) kết quả thu được;
 - d) mọi thao tác chi tiết không quy định trong tiêu chuẩn này, hoặc được coi là tùy chọn, cùng với mọi tình huống bất thường có thể ảnh hưởng đến kết quả;
 - e) mọi thông tin cần thiết về nhận biết đầy đủ về mẫu thử.
-