

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 13021:2020

HỘI CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

Xuất bản lần 1

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

**DẦU MỠ ĐỘNG VẬT VÀ THỰC VẬT –
XÁC ĐỊNH CÁC TRIGLYCERID –
PHƯƠNG PHÁP SẮC KÝ KHÍ**

Animal and vegetable fats and oils –

Determination of triglycerides – Gas chromatographic method

HÀ NỘI – 2020

TỔNG CỤC TIÊU CHUẨN ĐO LƯỜNG CHẤT LƯỢNG

BẢN GỐC TCVN

KHÔNG SAO CHỤP ĐỂ PHÁT HÀNH

Lời nói đầu

TCVN 13021:2020 được xây dựng trên cơ sở tham khảo AOAC 986.19
Triglycerides in fats and oils. Gas chromatographic method ;

TCVN 13021:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F2
Dầu mỡ động vật và thực vật biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường
Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Dầu mỡ động vật và thực vật – Xác định các triglycerid – Phương pháp sắc ký khí

*Animal and vegetable fats and oils – Determination of triglycerides –
Gas chromatographic method*

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp xác định các triglycerid trong dầu mỡ động vật và thực vật.

2 Nguyên tắc

Các nhóm triglycerid có cùng số cacbon của dung dịch dầu hoặc mỡ được tách trực tiếp bằng sắc ký khí trong các điều kiện kiểm soát chương trình nhiệt độ và được nhận biết bằng cách so sánh với dung dịch chuẩn triglycerid. Không xác định riêng rẽ các triglycerid có cùng số cacbon. Hàm lượng triglycerid được xác định theo tỷ lệ diện tích pic.

3 Thuốc thử

Chỉ sử dụng các loại thuốc thử có độ tinh khiết phân tích, nước cất hoặc nước không chứa các chất khoáng hoặc nước có độ tinh khiết tương đương.

3.1 Triglycerid, độ tinh khiết 99 %

Chuẩn bị dung dịch chuẩn trong metyl clorua (hoặc ete diisopropyl) chứa khoảng 10 mg/ml của từng chất tricaprin, tricaprylin, trilaurin, trimyristin, tripalmitin và tristearin.

3.2 Metyl clorua (CH₃Cl) (hoặc ete diisopropyl).

4 Thiết bị, dụng cụ

Sử dụng các thiết bị, dụng cụ thông thường trong phòng thử nghiệm và cụ thể như sau: