

KEO Phương pháp xác định hàm lượng tro	TCVN 4070 – 85
Кондитерские изделия. Confectionery Метод определения Method for the deter- содержания золы mination of ash content.	Có hiệu lực từ 1-7-1986

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp xác định hàm lượng tro cho các loại kẹo cứng kẹo mềm và kẹo hỗn hợp.

1. LẤY MẪU

Lấy mẫu và xử lý mẫu theo TCVN 4067 – 85.

2. NGUYÊN TẮC

Đốt và nung mẫu, sau đó xác định hàm lượng tro còn lại.

3. DỤNG CỤ VÀ HÓA CHẤT

- Cân phân tích có độ chính xác đến 0,0002 g;
- Bếp điện;
- Chén nung;
- Chén cân;
- Bình hút ẩm;
- Lò nung điều chỉnh được nhiệt độ ở $600 \pm 25^{\circ}\text{C}$.

4. TIẾN HÀNH XÁC ĐỊNH

Cân 5 – 7 g mẫu chính xác đến 0,001 g vào chén nung, đã biết khối lượng, đem than hóa hoàn toàn trên bếp điện rồi nung ở nhiệt độ 600°C trong 2 giờ. Lấy mẫu ra để nguội trong bình hút ẩm 45 phút rồi cân. Tiếp tục nung đến mẫu trắng sáng, cân

đến khối lượng không đổi, thời gian mỗi lần nung tiếp theo là 30 phút.

5. TÍNH KẾT QUẢ

Hàm lượng tro tính bằng phần trăm (X) theo công thức:

$$X = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100,$$

trong đó:

m_1 : khối lượng tro và chén nung tính bằng g;

m_2 : khối lượng chén nung tính bằng g;

m : khối lượng mẫu tính bằng g.

Chênh lệch kết quả giữa hai lần xác định song song không lớn hơn 0,02 %. Lấy kết quả trung bình toán học của hai lần xác định tính chính xác đến 0,01 %.
