



KẸO		TCVN
Phương pháp xác định hàm lượng chất béo		4072 — 85
Кондитерские изделия. Метод определения со- держания жира	Confectionery. Method for the deter- mination of fat content.	Có hiệu lực từ 1-7-1986

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp xác định hàm lượng chất béo 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

Dùng ete etylic, chiết chất béo trong kẹo, sau đó đuổi ete etylic, sấy để xác định hàm lượng chất béo còn lại.

3. DỤNG CỤ VÀ HÓA CHẤT

- Bộ chiết Soklet (bình cầu dung tích 50 ml ;
- Nồi cách thủy ;
- Bình hút ẩm ;
- Tủ sấy điều chỉnh nhiệt độ ở 105° C ;
- Cân phân tích có độ chính xác đến 0,0002 g ;
- Giấy lọc ;
- Mặt kính đồng hồ ;
- Ete etylic, TKPT.

4. TIẾN HÀNH XÁC ĐỊNH

Cân 5 — 7 g mẫu chính xác đến 0,001 g vào ống giấy lọc gấp cẩn thận rồi cho vào ống chiết của bộ Soklet (bình cầu trước khi

lắp vào bộ Soklet đã được sấy khô đến khối lượng không đổi. và cho vào đó một lượng ete etylic khoảng 2/3 thể tích bình). Nếu kẹo có độ ẩm cao cần sấy sơ bộ trước khi đưa vào chiết chất béo. Lắp bộ Soklet và tiến hành chiết trên nồi cách thủy khoảng 6—8 giờ. Sao cho trong 1 giờ có 7—8 lần ete etylic tràn về bình. Thử xem đã chiết hết chất béo chưa bằng cách lấy vài giọt ete etylic nhỏ lên mặt kính đồng hồ, khi ete etylic bay hết nếu trên mặt kính đồng hồ không có vết chất béo thì quá trình chiết chất béo đã kết thúc.

Đem đuổi ete etylic rồi sấy bình có chất béo trong tủ sấy ở nhiệt độ 105°C trong 1 giờ. Lấy ra để nguội trong bình hút ẩm 30 phút rồi cân. Tiếp tục sấy, cân cho đến khối lượng không đổi. Thời gian mỗi lần sấy tiếp theo là 30 phút.

5. TÍNH KẾT QUẢ

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

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

trong đó:

m_1 : khối lượng bình cầu và chất béo sau khi sấy tính bằng g ;

m_2 : khối lượng bình cầu 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%.