

ĐỒ HỘP Phương pháp chuẩn bị mẫu để phân tích hóa học		TCVN 4413 - 87
Консервы Подготовка проб к испытанию	Canned foods Preparation of samples for chemical analysis	Có hiệu lực từ 1-7-1988

Tiêu chuẩn này thay thế cho TCVN 165—64, phần IV, điều 24

1. QUY ĐỊNH CHUNG

1.1. Trước khi chuẩn bị mẫu, nên tiến hành xác định khối lượng tịnh, tỷ lệ khối lượng các thành phần.

1.2. Khi chuẩn bị mẫu để xác định các tạp chất vô cơ bằng phương pháp tuyền nổi không được nghiền mẫu trong cối nghiền.

1.3. Khi chuẩn bị mẫu để xác định hàm lượng kim loại nặng không được để mẫu tiếp xúc với bề mặt kim loại.

1.4. Khi chuẩn bị mẫu để xác định hàm lượng vitamin C không được để sản phẩm nơi có gió, tiếp xúc với bề mặt kim loại và đun nóng sản phẩm.

1.5. Làm sạch bao bì đồ hộp trước khi mở hộp để chuẩn bị mẫu.

1.6. Cho phép bảo quản mẫu đã chuẩn bị trong chai thủy tinh có nút nhám hoặc nút kín trong tủ lạnh ở nhiệt độ 0 đến 5°C không quá 24 giờ.

1.7. Trước khi lấy mẫu để phân tích cần trộn đều mẫu đã được chuẩn bị.

2. LẤY MẪU THEO TCVN 4409 — 87

3. THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ

Máy xay dùng trong phòng thí nghiệm với dao và mặt sàng kim loại không gỉ có đường kính lỗ 3mm.

Máy đồng hóa dùng trong phòng thí nghiệm với lưỡi dao cánh khuấy bằng kim loại không gỉ;

Cối chàyr sứ, đĩa sứ;

Cốc thủy tinh, dung tích 250-1000 ml;

Chai thủy tinh có nút nhám hoặc nút kín, dung tích 500 ml;

Bếp cách thủy;

Kéo bằng kim loại không gỉ.

4. CHUẨN BỊ MẪU

4.1. Sản phẩm ở dạng lỏng

Lắc kỹ sản phẩm, mở một phần nắp hộp và chuyển sản phẩm vào chai thủy tinh có nút nhám.

4.2. Sản phẩm có phần cái nước riêng biệt. Mở 1/3 nắp hộp, đổ nhẹ toàn bộ phần nước vào cốc thủy tinh. Sau đó mở hết nắp hộp, loại bỏ hết quả hoặc xương (nếu có) rồi cho phần cái vào máy xay hoặc cối sứ nghiền tương đối nhỏ. Chuyển toàn bộ mẫu sang máy đồng hóa, đồng hóa trong 1-2 phút ở tốc độ trung bình. Đổ phần nước vào, đồng hóa tiếp 30 giây. Cho mẫu vào chai thủy tinh có nút nhám.

4.3. Sản phẩm ở dạng đông đặc khó tách riêng cái nước (pure mứt đông, thịt xay...)

Chuyển toàn bộ mẫu vào máy đồng hóa, đồng hóa trong 2-3 phút ở tốc độ trung bình. Chuyển mẫu vào lọ thủy tinh có nút nhám.

4.4. Sản phẩm có mỡ động vật, dầu thực vật đông đặc

Cần đun nóng chảy dầu mỡ trong sản phẩm trên bếp cách thủy ở 50°C.

5. PHƯƠNG PHÁP TÍNH CHẾ CÁT

Dùng cát không chứa cacbonat. Rây cát qua rây có đường kính lỗ rây 4 - 5mm. Rửa bằng nước nhiều lần rồi đun sôi 2 lần với axit clohydric 1/3 V, rửa bằng nước nhiều lần cho hết axit (thử bằng giấy quỳ. Rửa lại bằng nước cất cho hết clo (thử bằng bạc nitrat). Sấy khô. Cát đã sấy khô được nung ở nhiệt độ 500 - 600°C trong 5 giờ. Rây một lần nữa qua rây có đường kính lỗ 1 - 1,5 mm rồi bảo quản trong lọ sạch nút kín.