

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 5271 : 1990

**MẬT ONG TỰ NHIÊN
PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH ĐỘ AXIT**

HÀ NỘI

Lời nói đầu

Cơ quan biên soạn: Công ty Ong Trung ương

Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp Thực phẩm

Cơ quan đề nghị ban hành: Bộ Nông nghiệp và Công nghiệp thực phẩm

Cơ quan trình duyệt: Tổng cục Tiêu chuẩn - Đo lường – Chất lượng

Cơ quan xét duyệt và ban hành: Ủy ban Khoa học Nhà nước

Quyết định ban hành số 733/QĐ ngày 31 tháng 12 năm 1990

Mật ong tự nhiên. Phương pháp xác định độ axit

Honey determination of acidity

1. Khái niệm: theo TCVN 5260-90

2. Lấy mẫu: theo TCVN 5261-90

3. Phương pháp xác định.

3.1. Nguyên tắc: Axit tự do trong mật ong tự nhiên được chuẩn độ bằng natrihydroxyt, dung dịch chuẩn 0,1N với chỉ thị phenolphthalein.

3.2. Dụng cụ và hoá chất:

- Cân phân tích;
- Bình định mức 100ml;
- Bình tam giác 200ml;
- Cốc Thủy tinh;
- Nước cất;
- Natrihydroxyt, dung dịch chuẩn 0,1N;
- Phenolphthalein, dung dịch 1%.

3.3. Tiến hành thử

Cân 10g mẫu vào cốc thủy tinh, hoà tan trong khoảng 100ml nước cất, lắc kỹ, chuyển toàn bộ dung dịch sang bình tam giác 250ml, nhỏ vào đó vài giọt phenolphthalein, dung dịch 1%. Chuẩn độ bằng natrihydroxyt, dung dịch chuẩn 0,1N cho đến khi xuất hiện màu hồng bền trong vòng 30 giây.

TCVN 5271 : 1990

3.4. Xử lý kết quả

- Độ axit (X) tính bằng milimet natrihydroxyt 1N/kg theo công thức sau:

$$X = 10 \cdot V$$

Trong đó:

V - lượng natrihydroxyt, dung dịch chuẩn 0,1 N dùng để chuẩn độ, ml.

- Kết quả là trung bình cộng của ít nhất 2 lần xác định đồng thời có sai lệch giá trị không quá 0,1ml/kg.
