

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 9966 : 2013

ISO 3889:2006

Xuất bản lần 1

**SỮA VÀ SẢN PHẨM SỮA – YÊU CẦU ĐỐI VỚI
BÌNH CHIẾT CHẤT BÉO KIỂU MOJONNIER**

Milk and milk products – Specification of Mojonnier-type fat extraction flasks

HÀ NỘI - 2013

Lời nói đầu

TCVN 9966:2013 hoàn toàn tương đương với ISO 3889:2006;

TCVN 9966:2013 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F12 *Sữa và sản phẩm sữa* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.

Sữa và sản phẩm sữa - Yêu cầu đối với bình chiết chất béo kiểu Mojonnier

Milk and milk products - Specification of Mojonnier-type fat extraction flasks

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các đặc tính của bình chiết chất béo kiểu Mojonnier được sử dụng trong các phương pháp khối lượng để xác định chất béo có trong sữa và sản phẩm sữa. Các bình này được thiết kế để có thể gạn gần như hoàn toàn lớp dung môi phía trên ra khỏi lớp nước phía dưới.

CHÚ THÍCH: Các bình này thích hợp để sử dụng trong các TCVN 6508 (ISO 1211); TCVN 8181 (ISO 1735); TCVN 7084 (ISO 1736); TCVN 8109 (ISO 1737); ISO 1854; ISO 2450; ISO 5543.

2 Tài liệu viện dẫn

Các tài liệu viện dẫn sau rất cần thiết cho việc áp dụng tiêu chuẩn này. Đối với các tài liệu viện dẫn ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản được nêu. Đối với các tài liệu viện dẫn không ghi năm công bố thì áp dụng phiên bản mới nhất, bao gồm cả các sửa đổi, bổ sung (nếu có).

ISO 4803, *Laboratory glassware – Borosilicate glass tubing (Dụng cụ thủy tinh phòng thử nghiệm - Ống thủy tinh bo silicat)*.

3 Vật liệu

Bình phải được làm bằng thủy tinh bo silicat trong suốt, dày $1,4 \text{ mm} \pm 0,2 \text{ mm}$, càng ít khuyết tật nhìn thấy được càng tốt.

Ống thủy tinh được quy định trong ISO 4803 là thích hợp.

4 Cấu trúc

Phần thắt trong thân bình thủy tinh phải nhẵn, phần mặt phẳng được bố trí vuông góc với trục của thân bình, sao cho trong suốt quá trình sử dụng bình thì mặt phân cách giữa lớp nước và lớp dung môi không bị mờ.

Kinh nghiệm cho thấy tốt nhất là phần thắt nên gắn với bầu dưới hơn là gắn với bầu trên.

5 Hình dạng

5.1 Hình 1 minh họa ba dạng bình được phép sử dụng (dạng A, B và C), mỗi dạng theo các yêu cầu về kích thước thích hợp được nêu trong Điều 6. Các dạng bình khác được coi là phù hợp với các yêu cầu của tiêu chuẩn này khi đáp ứng được các yêu cầu trong 5.2 và các Điều 3, 4 và 6.

5.2 Cổ bình phải có miệng rót hoặc vòi rót và có mặt cắt ngang hình tròn để có thể đậy kín bằng nắp.

CHÚ THÍCH: Bình có bầu dưới hình cầu (dạng B và C) đặc biệt thích hợp để làm nóng trực tiếp trên ngọn lửa [ví dụ nêu trong TCVN 8181 (ISO 1735)].

6 Kích thước

6.1 Yêu cầu chung

Kích thước của bình dạng A, B và C phải phù hợp với các yêu cầu nêu trong Bảng 1.

Bảng 1 – Yêu cầu về kích thước

Chỉ tiêu	Dạng A và B	Dạng C
Đường kính (ngoài) của bầu dưới	35,0 mm ± 1,8 mm	35,0 mm ± 1,8 mm
Dung tích của bầu dưới và thân	24 ml ± 2 ml	24 ml ± 2 ml
Đường kính (ngoài) của thân	16 mm ± 1 mm	16 mm ± 1 mm
Đường kính (ngoài) của bầu trên	35,0 mm ± 1,8 mm	35,0 mm ± 1,8 mm
Đường kính (ngoài) của cổ	18,0 mm ± 0,5 mm	18,0 mm ± 0,5 mm
Góc nghiêng		
- giữa bầu trên và bầu dưới	112° ± 3°	128° ± 3°
- giữa bầu trên và cổ	160° ± 10°	160° ± 10°
Chiều dài tổng số (được đo song song với trục của bầu trên)	185 mm ± 15 mm	185 mm ± 15 mm

CHÚ THÍCH: Các yêu cầu này đã được chọn để có thể sử dụng ống nối thủy tinh phù hợp với ISO 4803. Có đủ các dung sai cho phép nhà sản xuất bình có thể điều chỉnh cho phù hợp với các kiểu máy ly tâm khác nhau, thường dùng để xoay bình. Tuy nhiên, một số vật chứa ly tâm không phù hợp với các bình có bầu trên hoặc bầu dưới có đường kính ngoài lớn hơn 36,5 mm.

6.2 Dung tích của bầu dưới và thân

Dung tích của bầu dưới và thân (xem Bảng 1) được xác định bằng thể tích lớn nhất của chất lỏng chứa trong bình khi trục của bầu trên nằm ngang và cổ bình hướng xuống dưới.

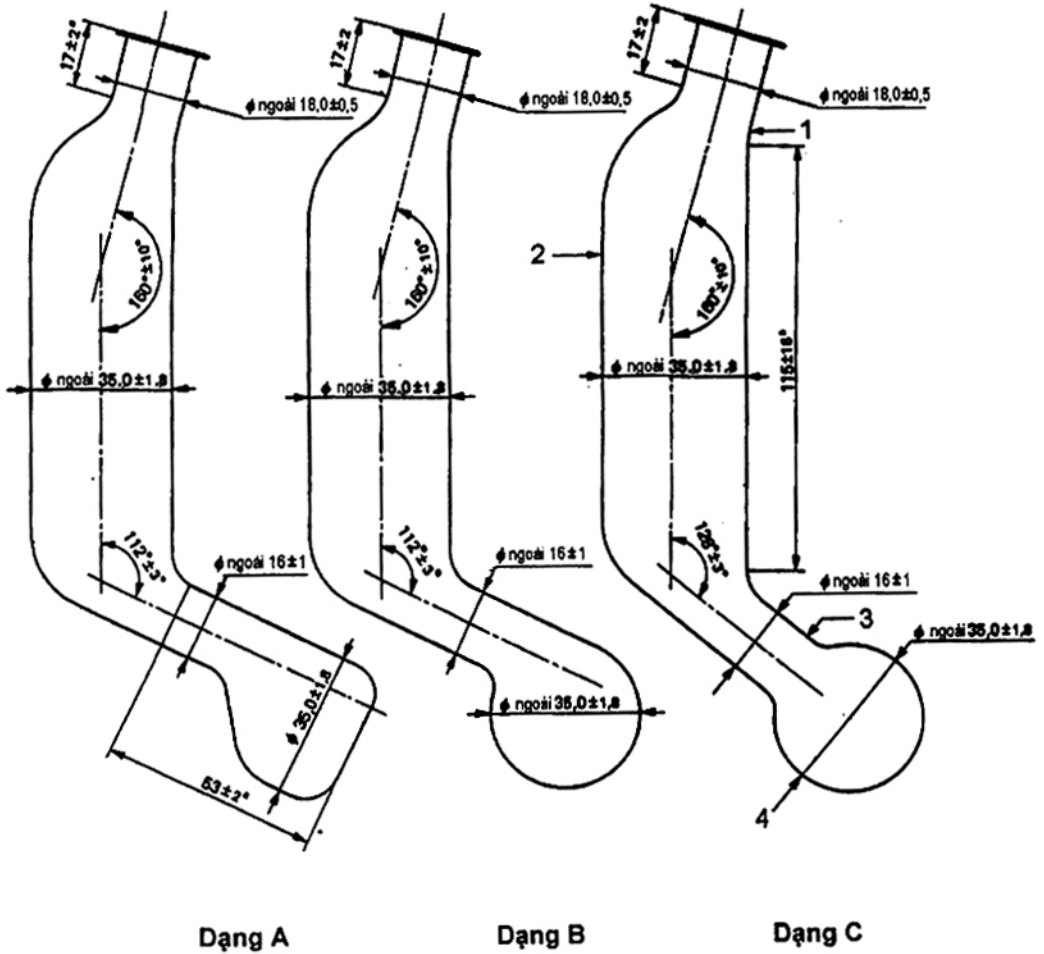
6.3 Hướng dẫn cho nhà sản xuất

Kích thước trong Bảng 2 được nêu trong tiêu chuẩn này thường được dùng để làm hướng dẫn cho nhà sản xuất.

Bảng 2 – Hướng dẫn thêm về kích thước

Chỉ tiêu	Dạng A và B	Dạng C
Chiều dài của bầu dưới và thân	53 mm ± 2 mm	53 mm ± 2 mm
Bầu trên: - chiều dài - dung tích [sự khác nhau giữa dung tích của bầu dưới và thân (xem 6.2) và tổng dung tích của bình đã đậy kín]	115 mm ± 15 mm 100 ml ± 10 ml	115 mm ± 15 mm 100 ml ± 10 ml
Chiều dài của cổ bình	17 mm ± 2 mm	17 mm ± 2 mm

Kích thước thẳng được tính bằng milimet (mm)



CHÚ DẪN:

- 1 cổ
- 2 bầu trên
- 3 thân
- 4 bầu dưới

* Các kích thước này thông dụng đối với tất cả ba dạng bình, chỉ để làm hướng dẫn.

CHÚ THÍCH: Chiều dài tổng số là 185 mm ± 15 mm

Hình 1 – Bình chiết chất béo kiểu Mojonnier: Ba dạng bình khác nhau

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 6508:2011 (ISO 1211:2010) *Sữa – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn).*
 - [2] TCVN 8181:2009 (ISO 1735:2004) *Phomat và sản phẩm phomat chế biến – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn).*
 - [3] TCVN 7084:2010 (ISO 1736:2008) *Sữa bột và sản phẩm sữa bột – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn).*
 - [4] TCVN 8109:2009 (ISO 1737:2008) *Sữa cô đặc và sữa đặc có đường – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp khối lượng (Phương pháp chuẩn).*
 - [5] ISO 1854 *Whey cheese – Determination of fat content – Gravimetric method (Reference method)*
 - [6] ISO 2450 *Cream – Determination of fat content – Gravimetric method (Reference method)*
 - [7] ISO 5543 *Caseins and caseinates – Determination of fat content – Gravimetric method (Reference method).*
-