

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 8172 : 2009

ISO 3432 : 2008

Xuất bản lần 1

**PHOMAT – XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG CHẤT BÉO –
DỤNG CỤ ĐO CHẤT BÉO SỮA (BUTYROMETER) DÙNG
CHO PHƯƠNG PHÁP VAN GULIK**

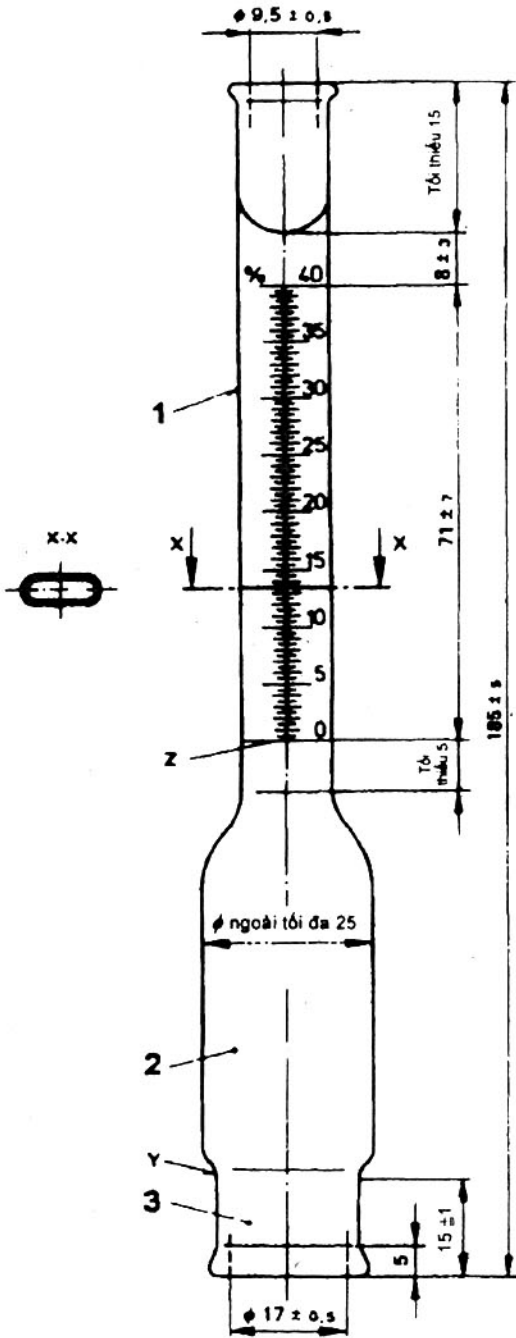
Cheese – Determination of fat content – Butyrometer for Van Gulik method

HÀ NỘI – 2009

Lời nói đầu

TCVN 8172 : 2009 hoàn toàn tương đương với ISO 3432 : 2008;

TCVN 8172 : 2009 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 đề nghị, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.



CHÚ DẪN

- 1 ống chia độ
- 2 thân
- 3 cổ
- X-X mặt cắt
- Y mức Y
- Z mức Z

Hình 1 – Butyrometer dùng cho phương pháp Van Gullk

2.4 Thân

Dung tích của butyrometer, nghĩa là thể tích được xác định bằng mức Y và mức Z trong Hình 1, phải bằng $21,0 \text{ ml} \pm 0,5 \text{ ml}$ (đo được mà không có dụng cụ cân).

2.5 Ống chia độ

Ống chia độ phải có kiểu lỗ khoan phẳng như trong mặt cắt ngang ở Hình 1. Mặt sau của ống không bị mờ.

3 Chia độ và đánh số

3.1 Cơ sở của việc chia độ

$1,354 \text{ ml}^1$ ở 20°C tương ứng với 40 % phần khối lượng chất béo.

3.2 Mô tả thang đo và vạch chia

Vạch chia phải như sau:

Chiều dài của thang đo, mm	71 ± 7
Dài thang đo, chất béo tinh theo % phần khối lượng	0 đến 40
Số lượng vạch chia	80
Vạch chia	0,5 %
Vạch chia trung gian	tại 1 % nghĩa là cứ 2 vạch một
Vạch chia đầy đủ	tại 5 % nghĩa là cứ 10 vạch một
Đánh số	tại 5 % nghĩa là cứ 10 vạch một
Sai lệch tối đa so với thể tích yêu cầu (4.1) của ống chia giữa hai vạch chia bất kỳ	$0,25 \text{ \%}^2$ nghĩa là cứ nửa vạch một

3.3 Vị trí của thang đo

Vị trí của thang đo phải phẳng, đồng đều về mặt cắt ngang, cách xa từng điểm cuối của thang đo bên trong ít nhất 3 mm và bên ngoài ít nhất 5 mm.

¹ Đây là thể tích của 18,34 g thủy ngân ở 20°C .

² Nghĩa là: 0,25 g chất béo trong 100 g mẫu.

3.4 Đường vạch chia

Các đường vạch phải được khắc rõ ràng, có bề dày đồng đều từ 0,1 mm đến 0,2 mm và phải nằm trên các đường vuông góc với trục của ống chia độ và trong khoảng trống không có dấu hiệu bất thường. Chúng phải cân đối với đường tâm của mặt trước ống.

Các đường vạch ngắn phải có độ dài từ 3 mm đến 4 mm. Các đường vạch trung gian phải nhô đều ra phía bên trái và bên phải của các đường vạch ngắn khoảng 1 mm nhưng tổng chiều dài cũng không được vượt quá 6 mm. Các vạch chia dài đầy đủ (được đánh số) phải được kéo dài hết qua phần mặt phẳng của mặt trước ống chia độ.

3.5 Chữ số

Các chữ số của thang đo phải rõ ràng và bền; mỗi số được điền ngay trên đường vạch chia của nó và phía bên phải của trục thang đo, khi butyrometer ở tư thế thẳng đứng với ống chia độ hướng lên trên và được quan sát từ phía trước. Ký hiệu phần trăm (%) phải để ở phía trước của số hướng lên trên, như trong Hình 1.

4 Khắc chữ

Các câu sau đây được khắc cố định và rõ ràng trên thân của butyrometer:

- a) "CHEESE Van Gulik 65 °C";
- b) "ISO 3432" hoặc "TCVN 8172";
- c) Tên nhà sản xuất hoặc tên người bán hoặc nhãn mác;

Có thể bổ sung dấu hiệu nhận biết, nếu cần.

5 Dụng cụ cân

Có thể sử dụng dụng cụ cân phần mẫu thử, nếu cần. Các loại thích hợp được mô tả trong Hình 2.

CHÚ THÍCH Có thể sử dụng các dụng cụ cân khác, như tấm làm bằng chất dẻo, với điều kiện là không ảnh hưởng đến kết quả.

6 Nắp đậy

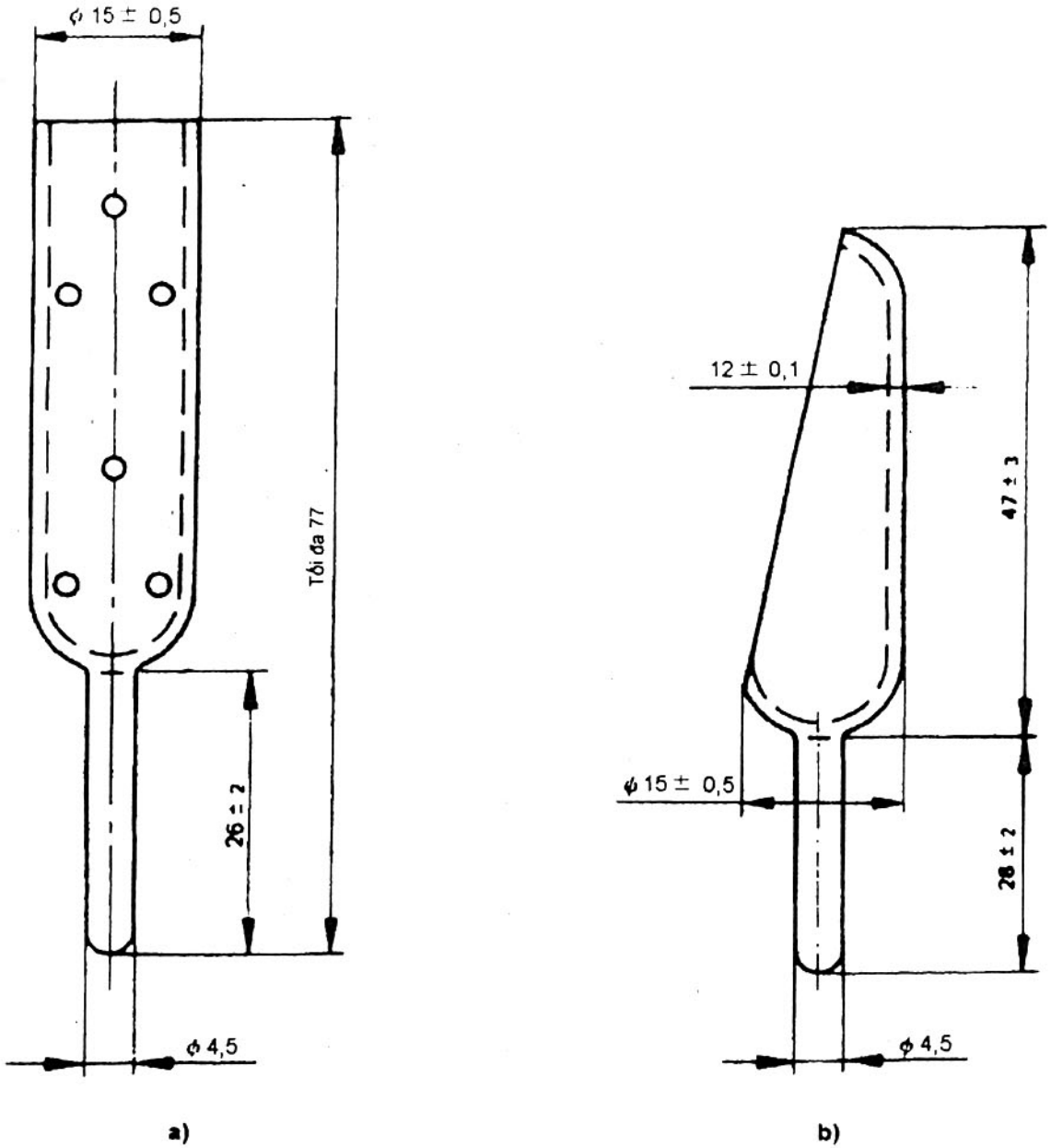
6.1 Vật liệu

Nắp đậy được làm bằng loại vật liệu thích hợp có độ cứng (38 ± 5) IRHD.

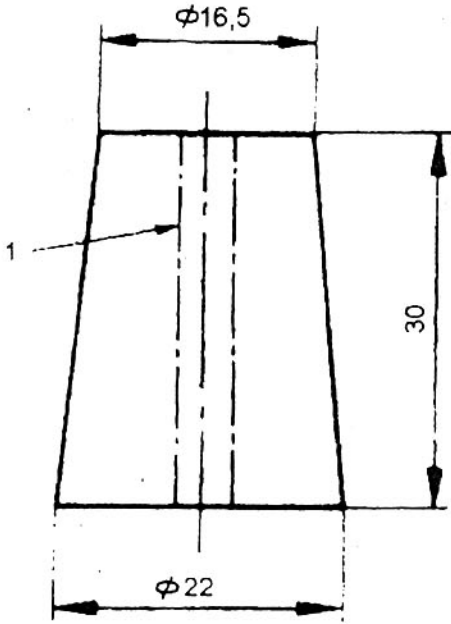
6.2 Hình dạng và kích thước

Nắp đậy phải có hình dạng và kích thước như trong Hình 3. Lỗ khoan ở tâm tùy chọn chỉ cần dùng khi sử dụng dụng cụ cân như trong Hình 2.

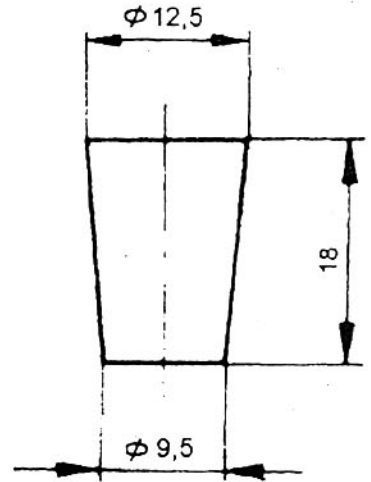
Kích thước tính bằng milimét



Hình 2 – Các dụng cụ cân thích hợp đối với butyrometer dùng cho phương pháp Van Gulik



a)



b)

CHÚ DẪN

1 lỗ khoan ở tâm tùy chọn

Hình 3 – Nắp đáy của butyrometer dùng cho phương pháp Van Gulik

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 8173 : 2009 (ISO 3433 : 2008), *Phomat – Xác định hàm lượng chất béo – Phương pháp Van Gulik.*
-