

PRZYPRAWY KORZENNE	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-79
	Przyprawy korzenne Przygotowanie próbki zmielonej do analizy	8132-18
		Grupa katalogowa XII 59

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są metody przygotowania próbki zmielonej do analizy przypraw korzennych ze średniej próbki laboratoryjnej.

1.2. Zakres stosowania metody. Metoda może być stosowana do wszystkich przypraw korzennych z uwzględnieniem modyfikacji podanych w 2.4.2 + 2.4.6, koniecznych ze względu na znaczną różnorodność postaci i specyfiki przypraw korzennych.

2. METODY PRZYGOTOWANIA PRÓBKII ZMIELONEJ

2.1. Zasada metody polega na zmieleniu uprzednio wymieszanej średniej próbki laboratoryjnej, przeznaczonej do badań fizykochemicznych w celu otrzymania cząstek o wielkości od 0,5 do 1,0 mm.

2.2. Aparaty, przyrządy i materiały

a) Młynek do rozdrabniania

- wykonany z materiału nie pochłaniającego wilgoci,
- łatwy do czyszczenia i mający możliwie najmniejszą przestrzeń martwą,

- umożliwiające szybkie i jednolite rozdrabnianie bez powodowania nadmiernego zagrzewania się i zapobiegający tak dalece, jak to możliwe kontaktowi z otaczającym powietrzem,

- umożliwiające regulację, tak aby wielkość cząstek wynosiła 0,5 lub 1,0 mm,

b) Młynek udarowy - elektryczny młynek udarowy z dobrze wyostrzonymi nożami lub inny młynek skrzydełkowy, szybko obrotowy (około 14000 obr/min).

c) Sita o wymiarach oczek 0,5 i 1,0 mm wg PN-71/M-94008.

d) Pędzelek z miękkiego włosia.

e) Naczynie do próbki czyste, suche szczelne, wykonane ze szkła lub jakiegokolwiek innego odpowiedniego materiału, nie oddziałującego na próbkę i o takiej wielkości, aby było niemal całkowicie wypełnione zmieloną próbką.

2.3. Pobieranie próbki do analizy. Średnie próbki laboratoryjne przypraw korzennych należy pobierać wg BN-79/8132-17.

2.4. Wykonanie rozdrabniania

2.4.1. Wytyczne ogólne. Średnią próbkę laboratoryjną przeznaczoną do badań fizykochemicznych należy ostrożnie wymieszać. Za pomocą młynka rozdrobnić niedużą ilość próbki i odrzucić ją. Następnie szybko rozdrobnić ilość próbki nieco większą niż ta, jaka będzie potrzebna do badań, unikając nadmiernego zagrzewania się młynka podczas rozdrabniania. Zmieloną próbkę wymieszać ostrożnie, unikając rozwarstwienia, a następnie przenieść ją do uprzednio wysuszonego naczynia do próbek i natychmiast zamknąć je.

2.4.2. Rozdrabnianie przypraw korzennych w postaci liści, znamion kwiatu, szczytów pędu i pąków kwiatowych. Próbkę wstępnie pokruszyć na kawałki o wielkości około 10 mm, a następnie rozdrabniać wg 2.4.1 do otrzymania cząstek nie większych niż 0,5 mm. Do kontroli rozdrobnienia stosować sito o wymiarach oczek 0,5 mm.

2.4.3. Rozdrabnianie przypraw korzennych w postaci owoców i nasion. Próbkę rozdrabniać wg 2.4.1 do otrzymania cząstek nie większych niż 1,0 mm. Do kontroli rozdrobnienia stosować sito o wymiarze oczek 1,0 mm.

2.4.4. Rozdrabnianie przypraw korzennych w postaci korzeni. Próbkę wstępnie pociąć lub połamać na kawałki o wielkości około 10 mm, a następnie rozdrabniać wg 2.4.1 do otrzymania cząstek nie większych niż 1,0 mm. Do kontroli rozdrobnienia stosować sito o wymiarze oczek 1,0 mm.

2.4.5. Rozdrabnianie przypraw korzennych w postaci kory drzew. Próbkę wstępnie połamać lub pokruszyć na kawałki o wielkości około 10 mm, a następnie rozdrabniać wg 2.4.1 do otrzymania cząstek nie większych niż 0,5 mm. Do kontroli rozdrobnienia stosować sito o wymiarze oczek 0,5 mm.

Zgłoszona przez Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej – Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 5 lutego 1979 r. Zarządzeniem nr 254/N/79
jako norma obowiązująca od dnia 1 lipca 1979 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 9/1979 poz. 49)

2.4.6. Rozdrabnianie przypraw o dużej zawartości wilgoci (wanilia), substancji tłuszczowej (gałka muskatołowa) lub olejków eterycznych (goździki). Próbkę wanilii pociąć wstępnie na kawałki o wielkości około 10 mm. Próbkę gałki muskatołowej pokroić lub zgnieść na kawałki o wielkości około 10 mm. Goździki pobierać bez wstępnego rozdrabniania.

20 do 30 g przygotowanej wstępnie próbki przenieść do pojemnika elektrycznego młynka udarowego i rozdrabniać w najkrótszym czasie, koniecznym do otrzymania cząstek

nie większych niż 1,0 mm. Przybliżony czas rozdrabniania zależy od liczby obrotów i stopnia wyostrzenia noży należy wyznaczyć doświadczalnie dla każdego typu młynka. Do kontroli rozdrobnienia stosować sito o wymiarze oczka 1,0 mm.

Zmieloną próbkę przenieść za pomocą pędzelka z pojemnika młynka do naczynia i dokładnie wymieszać. Jeżeli do analizy konieczna jest większa ilość próbki zmielonej, rozdrabniać kolejne porcje przygotowanej wstępnie przyprawy korzennej, nie większe niż 20 do 30 g.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Ministerstwo Handlu Zagranicznego i Gospodarki Morskiej - Centralny Inspektorat Standaryzacji.

2. Istotne zmiany w zakresie metod przygotowania próbki zmielonej do analizy dotyczące następujących norm branżowych:

- BN-67/8132-01 Pieprz naturalny ziarnisty
- BN-64/8132-02 Goździki
- BN-64/8132-04 Wanilia naturalna w łaskach
- BN-64/8132-05 Pieprz naturalny mielony
- BN-67/8132-06 Papryka mielona
- BN-67/8132-09 Cynamon
- BN-67/8132-10 Liście laurowe

- BN-67/8132-11 Imbir

- BN-67/8132-14 Ziele angielskie

3. Normy związane

PN-71/M-94008 Sita i siatki z drutu. Wymiary oczek

BN-79/8132-17 Przyprawy korzenne. Pobieranie próbek

4. Dokumenty międzynarodowe

Draft International Standard ISO/DIS 2825 - 1972 Spices and Condiments. Preparation of a Ground Sample for Analysis.

5. Autor projektu normy - inż. Pius Wajda - Centralny Inspektorat Standaryzacji Laboratorium w Gdyni.