

Cộng hòa xã hội
chủ nghĩa Việt nam

Ủy ban Khoa học và
Kỹ thuật nhà nước

Cục Tiêu chuẩn

MỠ SỢI

Phương pháp thử

T C V N
1875 - 76

Nhóm M

Tiêu chuẩn này quy định quy tắc lấy mẫu và phương pháp xác định các chỉ tiêu cảm quan, lý hóa của mỡ sợi, mỡ thanh, mỡ ống ... làm từ bột mỡ.

1. KHÁI NIỆM

Chất lượng của mỗi lô hàng mỡ sợi được xác định trên cơ sở kết quả phân tích mẫu trung bình lấy từ lô hàng đó.

Lô hàng mỡ sợi đồng nhất là lượng sản phẩm nhất định cùng kiểu, dạng, đồng nhất về dấu hiệu cảm quan và cùng giấy chứng nhận chất lượng.

Mẫu thô là mẫu lấy từ một đơn vị bao gói.

Mẫu ban đầu là tổng cộng tất cả mẫu thô.

Mẫu trung bình là một phần mẫu ban đầu để xác định các chỉ tiêu trong phòng thí nghiệm.

Lượng cân là một phần của mẫu trung bình để xác định một chỉ tiêu.

2. LẤY MẪU

2.1. Trước khi lấy mẫu thô, quan sát toàn lô sản phẩm để có nhận định chung về chất lượng của lô hàng đó.

Số đơn vị được chỉ định lấy mẫu thô bằng 1,5 % tổng số đơn vị bao gói, nhưng không nhỏ hơn 3.

Nếu bao mỡ sợi có khối lượng lớn hơn 1 kg thì mở bao và lấy ở các vị trí khác nhau của bao;

Nếu bao mỡ sợi có khối lượng bằng hoặc nhỏ hơn 1 kg thì lấy cả bao. Gộp các mẫu thô thành mẫu ban đầu. Từ mẫu

Xi nghiệp chế biến bột mỡ
Nghĩa đô biên soạn

Ủy ban Khoa học và
kỹ thuật Nhà nước
duyet y ngày 23-12-1976

Có hiệu lực
từ 1-7-1977

ban đầu thành lập mẫu trung bình. Khối lượng mẫu trung bình không được ít hơn 500 g.

2.3. Mẫu trung bình chuyển đến phòng thí nghiệm kèm theo nhãn ghi tên và loại mỹ sợi, khối lượng và số hiệu lô hàng, tên cơ sở sản xuất, ngày tháng lấy mẫu và chữ ký của người lấy mẫu.

Nếu tiến hành phân tích trong phòng thí nghiệm ở ngoài nhà máy, phải cho mẫu vào bình thủy tinh khô, sạch, nút kín. Cho phép gói mẫu cẩn thận trong hai lớp polyetylen hoặc bao bì khác đảm bảo kín.

3. PHƯƠNG PHÁP THỬ

3.1. Để xác định dạng bên ngoài, đổ mẫu lên bề mặt phẳng, đảo trộn cẩn thận, rồi quan sát.

3.2. Để xác định độ ẩm, độ chua, nghiền 50 g mẫu trong cối đồng hay cối sứ và sàng trên rây thí nghiệm có đường kính lỗ 1 mm đến khi toàn bộ sản phẩm qua rây.

3.3. Xác định độ ẩm

Xác định độ ẩm trong tủ sấy có điều chỉnh được nhiệt độ 130 — 150°C.

Khi xác định độ ẩm trong tủ sấy, thì bầu thủy ngân của nhiệt kế phải để cách miệng hộp sấy 10 mm. Nhiệt độ trong tủ phải giữ ở mức $130 \pm 2^\circ\text{C}$.

Cân mỹ sợi đã nghiền vào 2 hộp nhôm đã được sấy và cân trước, mỗi hộp 5 g mẫu, với độ chính xác đến 0,01 g, đây nắp.

Hộp nhôm có đường kính 48 mm, chiều cao 20 mm.

Nâng nhiệt độ tủ sấy đến 130°C, mở cửa và cho nhanh vào tủ 2 hộp mẫu đã mở nắp. Nhiệt độ của tủ sấy hạ xuống. Thời gian nhiệt độ trở lại 130°C không sớm hơn 10 phút và không muộn hơn 15 phút.

Sấy trong 40 phút kể từ khi nhiệt độ đạt được $130 \pm 2^\circ\text{C}$. Sau đó lấy hộp sấy ra, đây nắp và cho vào bình hút ẩm đến khi hộp sấy nguội hoàn toàn, không để lâu quá 2 giờ.

Cân hộp sấy đã nguội và tính lượng ẩm bay hơi.

Độ ẩm (X_1), tính bằng phần trăm, theo công thức:

$$X_1 = \frac{B - B_1}{B} \cdot 100,$$

trong đó:

B — lượng cân trước khi sấy, tính bằng g;

B_1 — lượng cân sau khi sấy, tính bằng g.

Kết quả thử là trung bình cộng kết quả của hai phép xác định song song.

Chênh lệch kết quả giữa hai lần xác định song song không được lớn hơn $\pm 0,5\%$.

Ghi kết quả phân tích với độ chính xác đến 0,1%.

3.4. Xác định độ chua. Độ chua của mỳ sợi (tính bằng độ) là số mililit natri hidroxyt (NaOH) 1N tiêu tốn khi chuẩn axit có trong 100 g bột.

Cân 5g mẫu đã nghiền với độ chính xác đến 0,01g, chuyển lượng cân vào bình nón khô, sạch, dung tích 100 — 150 ml. Rót vào bình 30 — 50 ml nước cất trung tính. Lắc bình khoảng 3 phút đến khi các vụn nhỏ phân tán hết. Tráng những phân tử bám vào thành bình bằng nước cất. Sau đó cho 5 giọt dung dịch fenolftalein 1%, và chuẩn bằng dung dịch kiềm 0,1N đến khi xuất hiện màu hồng không mất đi sau 1 phút.

Độ chua (X_2), tính bằng độ, theo công thức:

$$X_2 = \frac{V \cdot 20}{10} \cdot K,$$

trong đó:

V — Thể tích dung dịch kiềm 0,1N tiêu tốn khi chuẩn, tính bằng ml;

20 — hệ số để chuyển ra 100 g sản phẩm;

10 — hệ số để chuyển nồng độ dung dịch kiềm thành 1N;

K — hệ số hiệu chỉnh nồng độ dung dịch kiềm đến 0,1N.

Kết quả thử là trung bình cộng kết quả của hai phép xác định song song.

Chênh lệch kết quả giữa hai lần xác định song song không được lớn hơn 0,5 độ.

Ghi kết quả phân tích với độ chính xác đến 0,1 độ.

3.5. Xác định hàm lượng vụn, sản phẩm biến dạng

Đồ cân thận một đơn vị bao gói (gói nhỏ hơn 1 kg) lên bàn hay giấy sạch, chọn riêng từng loại vụn, sản phẩm biến dạng, cân riêng từng loại.

Tính khối lượng của từng loại bằng phần trăm so với khối lượng của một đơn vị bao gói.

3.6. Xác định mùi

Lấy khoảng 20 g mỳ sợi đã nghiền (phần qua rây có đường kính lỗ 1 mm), trải ra trên giấy sạch. Sau đó ngửi mùi.

3.7. Xác định vị

Xác định vị bằng cách nhai 2 mẫu, mỗi mẫu 1 g.

3.8. Xác định nấm mốc, côn trùng

Lấy 200 g mỳ sợi từ mẫu trung bình, đập gãy thành các đoạn 3 — 4 mm rời nhau, dàn mỳ sợi trên giấy sạch và quan sát qua kính lúp có độ phóng đại 5 — 6 lần, xác định nấm mốc, côn trùng.

3.9. Xác định tạp chất sắt

Đề mỳ sợi lên tấm gỗ mỏng hay giấy sạch, san đều thành lớp dày 4 — 5 mm.

Đề hút sắt, dùng nam châm có sức nâng không nhỏ hơn 8 kg đối với 1 kg khối lượng nam châm.

Tiến hành di chuyển nam châm song song theo chiều dọc và chiều ngang. Thường xuyên gõ vụn sắt dính vào nam châm, tập trung chúng vào mặt kính đồng hồ và cân trên cân phân tích, với độ chính xác đến 0,0002 g.

Hàm lượng tạp chất sắt tính bằng mg/kg.

3.10. Xác định trạng thái của sản phẩm sau khi nấu

Rót 500 — 1000 ml nước sôi vào 50 — 100 g mỳ sợi (nước gấp 10 lần mỳ về khối lượng), đun đến khi chín. Sau đó chuyển mỳ sợi lên rây, để ráo nước và quan sát để nhận định về tình nguyên vẹn của hình dạng và sự kết dính của sản phẩm.