

# DIN EN ISO 20483:2014-03 (D)

## Getreide und Hülsenfrüchte - Bestimmung des Stickstoffgehaltes und Berechnung des Rohproteingehaltes - Kjeldahl-Verfahren (ISO 20483:2013); Deutsche Fassung EN ISO 20483:2013

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung .....	5
5 Reagenzien .....	5
6 Geräte .....	6
7 Probenahme .....	6
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe .....	7
9 Bestimmung des Feuchtegehalts .....	7
10 Durchführung .....	7
10.1 Allgemeines .....	7
10.2 Einwaage .....	7
10.3 Bestimmung .....	7
10.3.1 Aufschluss .....	7
10.3.2 Destillation .....	8
10.3.3 Titration .....	8
10.4 Blindversuch .....	8
10.5 Prüfung mit Referenzmaterial (Kontrollprüfung) .....	8
11 Auswertung .....	8
11.1 Stickstoffgehalt .....	8
11.2 Rohproteingehalt .....	9
12 Präzision .....	9
12.1 Ringversuch .....	9
12.2 Wiederholpräzision .....	9
12.3 Vergleichpräzision .....	9
12.4 Kritische Differenz .....	10
12.4.1 Vergleich von zwei Gruppen von Messungen in einem Labor .....	10
12.4.2 Vergleich von zwei Gruppen von Messungen in zwei Laboratorien .....	10
13 Untersuchungsbericht .....	10
Anhang A (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs .....	11
Anhang B (informativ) Kritische Differenz und praktische Anwendung der Wiederhol- und Vergleichsgrenzen auf unterschiedliche Proteingehalte .....	13

<b>B.1</b>	<b>Vergleich von zwei Gruppen von Messungen in einem Labor .....</b>	<b>13</b>
<b>B.2</b>	<b>Vergleich von zwei Gruppen von Messungen in zwei Laboratorien .....</b>	<b>13</b>
	<b>Anhang C (informativ) Faktoren für die Umrechnung des Stickstoffgehalts in den Proteingehalt .....</b>	<b>15</b>
	<b>Literaturhinweise .....</b>	<b>16</b>