

# DIN EN ISO 29822:2014-07 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Isomere Diacylglycerole - Bestimmung der relativen Menge von 1,2- und 1,3-Diacylglycerolen (ISO 29822:2009); Deutsche Fassung EN ISO 29822:2014

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung .....	4
5 Reagenzien .....	4
6 Geräte .....	6
7 Probe .....	6
7.1 Probenahme .....	6
7.2 Vorbereitung der Untersuchungsprobe .....	6
8 Durchführung .....	6
8.1 Vorbereitung der Kieselgel-Chromatographiesäule .....	6
8.2 Abtrennung der Fraktion, die nichtpolare Lipide enthält .....	7
8.3 Herstellung der Trimethylsilylether (Silylierung) .....	7
8.4 Gaschromatographie .....	7
8.5 Identifizierung von Diacylglyceridisomeren .....	8
9 Ergebnisse der Bestimmung .....	8
9.1 Identifizierung von Diacylglycerolen .....	8
9.2 Bestimmung der Peakflächen von 1,2- und 1,3-Diacylglycerolen im Öl .....	8
10 Präzision des Verfahrens .....	8
10.1 Ringversuch .....	8
10.2 Wiederholpräzision .....	8
10.3 Vergleichpräzision .....	9
11 Untersuchungsbericht .....	9
Anhang A (informativ) Beispiel eines typischen Chromatogramms .....	10
Anhang B (informativ) Ergebnisse des Ringversuchs .....	11
Literaturhinweise .....	12