

# DIN EN ISO 3657:2020-07 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl (ISO 3657:2020); Deutsche Fassung EN ISO 3657:2020

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen.....	5
3 Begriffe.....	5
4 Kurzbeschreibung.....	5
5 Reagenzien.....	5
6 Geräte.....	6
7 Probenahme.....	6
8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe.....	6
9 Durchführung.....	7
9.1 Prüfmenge.....	7
9.2 Bestimmung.....	7
9.3 Blindversuch.....	7
10 Angabe der Ergebnisse.....	7
11 Präzision.....	8
11.1 Ringversuchsergebnisse.....	8
11.2 Wiederholpräzision.....	8
11.3 Vergleichpräzision.....	8
12 Prüfbericht.....	8
Anhang A (informativ) Ringversuchsergebnisse.....	9
Anhang B (informativ) Berechnung der Verseifungszahl aus Daten zur Fettsäurezusammensetzung.....	10
B.1 Allgemeines.....	10
B.2 Symbole und Abkürzungen.....	10
B.3 Berechnung der relativen Molekülmasse von Fettsäuren oder Fettsäureestern.....	11
B.4 Berechnung der relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen.....	11
B.5 Berechnung der mittleren relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen.....	11
B.6 Berechnung der Verseifungszahl.....	11
B.7 Beispiel.....	12
B.7.1 Fettsäuremethylester-Zusammensetzung einer Probe.....	12
B.7.2 Berechnung der relativen Molekülmasse von Methylester ( $k = 1$ ).....	12
B.7.3 Berechnung der relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen bei $k = 1$ .....	12
B.7.4 Berechnung der mittleren relativen Molekülmasse.....	12
B.7.5 Berechnung der Verseifungszahl.....	12
B.8 Korrekturen bei freien Fettsäuren, unvollständig veresterten Glycerolen und unverseiftem Material.....	13
Literaturhinweise.....	14