DIN EN ISO 3657:2023-11 (D)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung der Verseifungszahl (ISO 3657:2023); Deutsche Fassung EN ISO 3657:2023

Inhalt		Seite
Europäisches Vorwort		
Vorwort		
1	Anwendungsbereich	9
2	Normative Verweisungen	9
3	Begriffe	9
4	Kurzbeschreibung	
5	Reagenzien	
	<u> </u>	
6	Geräte	
7	Probenahme	
8	Vorbereitung der Untersuchungsprobe	
9	Durchführung	
9.1	Prüfmenge	
9.2	Bestimmung	
9.3	Blindversuch	
10	Angabe der Ergebnisse	12
11	Präzision	
11.1	Ringversuchsergebnisse	
11.2	Wiederholpräzision	
11.3	Vergleichpräzision	12
12	Prüfbericht	
Anhan	g A (informativ) Ringversuchsergebnisse	14
Anhang B (informativ) Berechnung der Verseifungszahl aus Daten zur		
	Fettsäurezusammensetzung	
B.1	Allgemeines	
B.2	Symbole	
B.3	Berechnung der relativen Molekülmasse von Fettsäuren oder Fettsäureestern	
B.4	Berechnung der relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen Berechnung der mittleren relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen	
B.5 B.6	Berechnung der Verseifungszahl	
B.7	Beispiel	
B.7.1	Fettsäuremethylester-Zusammensetzung einer Probe	
B.7.2	Berechnung der relativen Molekülmasse der Methylester (k = 1)	
B.7.3	Berechnung der relativen Molekülmasse von Triacylglycerolen bei $k = 1$	17
B.7.4	Berechnung der mittleren relativen Molekülmasse	
B.7.5	Berechnung der Verseifungszahl	18
B.8	Korrekturen bei freien Fettsäuren, unvollständig veresterten Glycerolen und	
	unverseifbaren Bestandteilen	18
Literaturhinweise		19
Tabello	en	
Tabell	e 1 — Masse der Prüfmenge	11
Tabelle A.1 — Zusammenfassung der statistischen Ergebnisse		