DIN CEN ISO/TS 21296:2026-08 (D)

Ölsaaten - Bestimmung des Ölgehalts mittels des Randall-Extraktionsverfahrens (ISO/TS 21296:2026); Deutsche Fassung CEN ISO/TS 21296:2026

Inhalt

Seite

Europäisches Vorwort 6

Vorwort 7

Einleitung 8

1 Anwendungsbereich 9

2 Normative Verweisungen 9

3 Begriffe 9

4 Kurzbeschreibung 9

5 Reagenzien 10

6 Prüfeinrichtung 10

7 Probenahme 11

8 Vorbereitung der Untersuchungsprobe 12
8.1 Verkleinerung der Laborprobe 12
8.2 Vortrocknung 12
8.3 Untersuchungsprobe 12
8.3.1 Vorbemerkungen 12
8.3.2 Palmkerne 12
8.3.3 Kopra (und Kokosnuss) 13
8.3.4 Große und mittelgroße Saaten (Illipenüsse, Sheanüsse, Erdnüsse, Sojabohnen usw., aber nicht Sonnenblumensaat oder Baumwollsaat) 13
8.3.5 Sonnenblumensaat 13
8.3.6 Baumwollsaat 14
8.3.7 Kleine Saaten (Leinsaat, Rapssaat usw.) 14

9 Durchführung 14
9.1 Prüfmenge 14
9.2 Bestimmung 14
9.2.1 Vorbereitung der Extraktionskolben 14
9.2.2 Vorbereitung der Randall-Extraktionsapparatur 14
9.3 Extraktion 15
9.3.1 Erste Extraktion 15
9.3.2 Zweite Extraktion 15
9.3.3 Dritte Extraktion 16
9.4 Ölgehalt der Verunreinigungen 16

10 Berechnung und Angabe der Ergebnisse 16
10.1 Allgemeines 16
10.2 Bestimmung des Ölgehaltes am Produkt im Lieferzustand (außer Sonnenblumensaat) 16
10.3 Bestimmung des Ölgehaltes am Produkt im Lieferzustand bei Sonnenblumensaat 17
10.4 Bestimmung des Ölgehaltes von Palmkernen 17
10.5 Bestimmung des Ölgehaltes, wenn große nicht ölhaltige Fremdkörper vor der Untersuchung ausgesondert wurden 18
10.6 Bestimmung des Ölgehaltes von Erdnüssen 18
10.7 Ölgehalt, angegeben in Bezug auf die Trockenmasse 18
10.8 Ölgehalt, angegeben auf der Grundlage eines beliebigen festgelegten Feuchtegehalts 19

11 Leistung des Verfahrens 19
12 Untersuchungsbericht 19
Literaturhinweise 20

Bilder

Bild 1 — Kurzbeschreibung und Schritte der Randall-Extraktion 10