

# E DIN EN 14105:2019-12 (D/E)

Erscheinungsdatum: 2019-11-08

Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Fettsäure-Methylester (FAME) - Bestimmung des Gehaltes an freiem und Gesamtglycerin und Mono-, Di- und Triglyceriden; Deutsche und Englische Fassung prEN 14105:2019

Fat and oil derivatives - Fatty Acid Methyl Esters (FAME) - Determination of free and total glycerol and mono-, di-, triglyceride contents; German and English version prEN 14105:2019

---

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen .....	4
3 Begriffe .....	4
4 Kurzbeschreibung.....	4
5 Chemikalien .....	5
6 Prüfgerät.....	6
7 Vorbereitung der Lösungen .....	6
7.1 Stammlösung mit 1,2,4-Butantriol, 1 mg/ml.....	6
7.2 Stammlösung mit Glycerin, 0,5 mg/ml.....	6
7.3 Stammlösungen für die Referenzglyceride, 2,5 mg/ml.....	7
7.4 Kommerziell erhältliche Monoglyceride .....	7
7.5 Kalibrierlösungen .....	7
8 Probenahme.....	7
9 Verfahren .....	7
9.1 Geräteeinstellungen.....	7
9.2 Analyse der Kalibrierlösungen .....	8
9.3 Analyse der kommerziell erhältlichen Monoglyceridmischung.....	8
9.4 Herstellung und Untersuchung der Probenanteile .....	8
9.5 Identifizierung.....	9
9.6 Kalibrierung.....	9
9.7 Überprüfung der Säulenleistung.....	9
10 Berechnung der Ergebnisse .....	9
10.1 Signalintegration.....	9
10.2 Kalibrierfunktion für Glycerin.....	10
10.3 Freies Glycerin .....	10
10.4 Glyceride .....	10
10.5 Gesamtglycerin .....	11
11 Angabe der Ergebnisse .....	11
12 Präzision .....	11
12.1 Ringversuch (ILS).....	11
12.2 Wiederholbarkeit, $r$ .....	11
12.3 Vergleichbarkeit, $R$ .....	12
13 Prüfbericht .....	12
Anhang A (informativ) Beispiel eines Chromatogramms .....	13
Anhang B (informativ) Berechnung der Kalibrierfunktion .....	21
Anhang C (informativ) Arbeitsbeispiel.....	23
Anhang D (informativ) Ringversuchsergebnisse.....	25
Literaturhinweise.....	28