

# DIN EN 14105:2011-07 (D)

Erzeugnisse aus pflanzlichen und tierischen Fetten und Ölen - Fettsäure-Methylester (FAME) - Bestimmung des Gehaltes an freiem und Gesamtglycerin und Mono-, Di- und Triglyceriden; Deutsche Fassung EN 14105:2011

---

Inhalt	Seite
Vorwort .....	3
1 Anwendungsbereich .....	4
2 Kurzbeschreibung .....	4
3 Chemikalien .....	4
4 Geräte .....	5
5 Herstellung der Lösungen .....	6
6 Probenahme .....	7
7 Durchführung .....	7
7.1 Geräteeinstellungen .....	7
7.2 Analyse der Kalibrierlösungen .....	7
7.3 Analyse der kommerziell erhältlichen Monoglyceridmischung .....	7
7.4 Herstellung und Untersuchung der Probenanteile .....	8
7.5 Signal-Identifikation .....	8
7.6 Kalibrierung .....	8
7.7 Überprüfung der Säulenleistung .....	8
8 Berechnung der Ergebnisse .....	9
8.1 Signalintegration .....	9
8.2 Kalibrierfunktion für Glycerin .....	9
8.3 Freies Glycerin .....	9
8.4 Glyceride .....	10
8.5 Gesamtgehalt an Glycerin .....	10
9 Angabe der Ergebnisse .....	10
10 Präzision .....	10
10.1 Ringversuche .....	10
10.2 Wiederholbarkeit .....	11
10.3 Vergleichbarkeit .....	11
11 Prüfbericht .....	11
Anhang A (informativ) Beispiel eines Chromatogramms .....	12
Anhang B (normativ) Berechnung der Kalibrierfunktion .....	16
Anhang C (informativ) Arbeitsbeispiel .....	18
Anhang D (informativ) Ringversuchsergebnisse .....	19
Literaturhinweise .....	21