

DIN EN 14105:2021-03 (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 14105:2020

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	3
1 Anwendungsbereich.....	4
2 Normative Verweisungen	4
3 Begriffe	4
4 Kurzbeschreibung.....	5
5 Chemikalien	5
6 Prüfeinrichtung.....	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 Standard-Glycerid Stammlösung, 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 Analyse der Proben.....	8
9.5 Identifizierung.....	9
9.6 Kalibrierung.....	9
9.7 Überprüfung der Säulenleistung.....	9
10 Berechnung der Ergebnisse	9
10.1 Integration der Peaks	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, en: interlaboratory study).....	11
12.2 Wiederholbarkeit, r	11
12.3 Vergleichbarkeit, R	12
13 Prüfbericht	12
Anhang A (informativ) Probenchromatogramm	13
Anhang B (informativ) Berechnung der Kalibrierfunktion	21
Anhang C (informativ) Arbeitsbeispiel	23
Anhang D (informativ) Ringversuchsergebnisse.....	25
Literaturhinweise	27