

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