

TCVN

TIÊU CHUẨN VIỆT NAM

TCVN 4836 : 1989

THỊ T VÀ SẢN PHẨM THỊ T

PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊ NH HÀM LƯỢNG CLORUA

HÀ NỘI - 1989

Cơ quan biên soạn: Trung tâm tiêu chuẩn chất lượng

Cơ quan trình duyệt:

Tổng cục Tiêu Chuẩn - Đo lường - Chất lượng.

Cơ quan xét duyệt và ban hành:

Uỷ ban Khoa học và kỹ thuật Nhà nước

Quyết định ban hành số 702/QĐ ngày 25 tháng 12 năm 1989

THỊT VÀ SẢN PHẨM THỊT. PHƯƠNG PHÁP XÁC ĐỊNH HÀM LƯỢNG CLORUA

Meat and meat products. Determination of chloride content

Tiêu chuẩn này quy định phương pháp chuẩn để xác định hàm lượng clorua của thịt và sản phẩm thịt.

Tiêu chuẩn này phù hợp với ISO 1941 - 1981.

1 ĐỊNH NGHĨA

Hàm lượng clorua của thịt và sản phẩm thịt là hàm lượng clorua toàn phần được xác định theo phương pháp quy định trong tiêu chuẩn này và được biểu thị bằng phần trăm khối lượng theo natri clorua.

2 NGUYỄN LÝ CỦA PHƯƠNG PHÁP

Chiết xuất một lượng cá nhân với nước nóng và kết tủa các protein.

Sau khi lọc và axit hóa, thêm vào phần chiết một lượng dư dung dịch bạc nitrat và chuẩn đạm với dung dịch kali thioxianat.

3 HÓA CHẤT VÀ THUỐC THỬ

Tất cả các hóa chất phải là tinh khiết phân tí ch. Nước cất hoặc c nước có độ tinh khiết tương đương

3.1 Nitrobenzen

3.2 Dung dịch axit nitric nồng độ gấp 4 mol/lít (Có thể coi là "dung dịch khoảng 4N")

Trộn một thể tí ch axit nitric đậm đặc ($1.39 \text{ g/ml} = 20 = 1.42 \text{ g/ml}$) với 3 thể tí ch nước.

3.3 Dung dịch kết tủa protein

3.3.1 Thuốc thử 1

TCVN 4836 : 1989

Hoà vào nước 106 g kali hexaxi anoferat (II) trihidrat($K_4Fe(CN)_6 \cdot 3H_2O$), chuyển toàn bộ khối lượng đó sang bì nh đỉ nh mức dung tí ch 1000 ml và thêm nước để đến vạch mức.

3.3.2 Thuốc thử 2

Hoà 220 g kẽm axetat $[Zn(CH_3COO)_2 \cdot 2H_2O]$ vào nước và thêm 30 ml axit axetic băng. Chuyển toàn bộ khối lượng đó sang bì nh đỉ nh mức dung tí ch 100 ml và thêm nước để đến vạch mức.

3.4 Bạc nitrat ($AgNO_3$) dung dịch chuẩn

$c(AgNO_3) = 0,1 \text{ mol/l}$ (có thể coi là dung dịch chuẩn 0,1 N)

Hoà vào nước 16.989 g $AgNO_3$ trước đó đã được sấy khô 2 giờ ở nhiệt độ 150^0C và để nguội trong bì nh hút ẩm. Chuyển toàn bộ sang bì nh đỉ nh mức dung tí ch 1000 ml và thêm nước để đến vạch mức.

3.5 Dung dịch chuẩn kali thioxianat

$c(KSCN) = 0,1 \text{ mol/l}$ (có thể coi là dung dịch chuẩn 0,1N)

Hoà vào nước khoảng 9,7 g KSCN. Chuyển toàn bộ khối lượng sang bì nh đỉ nh mức dung tí ch 1000 ml và thêm nước để đến vạch mức. Chuẩn dung dịch chính xác đến $0,0001 \text{ mol/l}$ với dung dịch $AgNO_3$ (3.4) dùng dung dịch sắt (III) amoni sunfat làm chất chỉ thị (3.7).

3.6 Dung dịch natri hiđroxít 1 mol/l (có thể coi là dung dịch 1N)

3.7 Sắt (III) amoni sunfat $[(NH_4)_2Fe(SO_4)_3 \cdot 12 H_2O]$ dung dịch bão hòa ở nhiệt độ phòng.

3.8 Than hoạt tính.

4 Thiết bị

Sử dụng các thiết bị thông thường của phòng thí nghiệm và các thiết bị sau:

4.1 Máy xay thịt, loại dùng cho phòng thí nghiệm có lưỡi một tấm để tách khoan lỗ, các lỗ có đường kính không lớn hơn 4 mm.

4.2 Bì nh cầu đỉ nh mức

4.3 Bì nh nón, dung tí ch khoảng 250 ml

4.4 Buret, dung tí ch 25 hoặc 50 ml

4.5 Pipet đỉ nh mức, dung tí ch 20 ml.

4.6 Máy đo pH

4.7 Nồi đun cách thuỷ

4.8 Côn phâ n tí ch

5 Lấy mẫu

5.1 Lấy ít nhất 200g mẫu từ mẫu đã tại diện.

5.2 Bảo quản mẫu

Nếu cần thiết, cần lưu giữ mẫu sao cho không để làm hư hỏng mẫu và làm thay đổi thành phần của mẫu.

6 Cách tiến hành

6.1 Chuẩn bị mẫu thử

Làm đều mẫu bằng cách cho mẫu đi qua cối xay thịt ít nhất 2 lần và trộn. Cho đầy mẫu vào một bì nh có nút đậy kín khít và bảo quản sao cho không để làm hỏng và làm thay đổi thành phần của mẫu. Phân tích mẫu càng sớm càng tốt ngay sau khi làm đồng đều mẫu, nhưng không để quá 24 giờ.

6.2 Lượng mẫu cần

Cân khoảng 10 g từ mẫu thử, chí nh xác đến 0,001 g (6.1) và chuyển sang bì nh nón (4.3).

6.3 Tách protein

Thêm lần lượt 0,5 g than hoạt tính (3.8) và 100 ml nước nóng vào lượng mẫu cần (6.2). Đun nóng bì nh và phần mẫu chứa trong bì nh 15 phút trong nồi đun cách thuỷ (4.7) và thi thoảng lắc bì nh. Để bì nh chứa mẫu nguội đến nhiệt độ phòng rồi lần lượt thêm vào 2 ml thuốc thử 1 (3.3.1) và 2 ml thuốc 2 (3.3.2), trộn kỹ sau mỗi lần thêm. Dùng dung dịch natri hidroxit (3.6) để điều chỉnh pH đến khoảng 7,5 đến 8,3 kiểm tra độ pH bằng máy đo pH (4.6). Để yên bì nh (có chứa mẫu) trong 30 phút ở nhiệt độ phòng, sau đó chuyển toàn bộ khối lượng mẫu trong bì nh sang bì nh định mức (4.2) và pha loãng với nước đến vạch mức. Trộn kỹ và lọc qua giấy đagnet nếp.

Chú thí ch:

Dịch lọc có thể để sử dụng để xác định hàm lượng nitrat và nitrit. Nếu axit ascobic có mặt trong mẫu thử và nồng độ dưới 0.1%, hoặc nếu phần chiết là chỉ sử dụng để xác định clorua thì không cần thiết thêm than hoạt tính vào quá trình chuẩn bị nước lọc. Hơn nữa, việc điều chỉnh độ pH là không cần thiết nếu chỉ để thực hiện việc xác định clorua.

6.4 Tiến hành xác định

Cho 20 ml dịch lọc vào bì nh nón (4.3) bằng pipet và thêm vào đó 5ml dung dịch axit nitric từ ống đồng chia độ (3.2) và 1 ml dung dịch sắt (III) amoni sunfat (3.7) làm chất chỉ thị.

Dùng pipet lấy 20 ml dung dịch bạc nitrat (3.4) cho vào bì nh nón. Thêm vào 3ml nitro benzen (3.1) lấy từ ống đồng chia độ và trộn kỹ. Lắc mạnh để làm đồng kết tủa. Chuẩn độ dung dịch trong bì nh nón với dung dịch kali thiocyanat (3.5) cho đến khi xuất hiện màu hồng bền vững. Chi lại thể tích dung dịch kali thiocyanat đã dùng để chuẩn độ, chí nh xác tới 0.05 ml.

6.5 Thủ trưởng

Tiến hành phép thử trắc nghiệm bắt đầu từ mục 6.3 sử dụng cùng thể tích dung dịch bạc nitrat (3.4).

6.6 Số phép xác định : tiến hành 2 phép xác định trên cùng một mẫu thử (6.1)

7 Trình bày kết quả

Hàm lượng clorua của mẫu, tính theo natri clorua phần trăm khối lượng bằng:

$$0,05844(V_2 - V_1)x \frac{200}{20} x \frac{100}{m} xc = 58,44x \frac{V_2 - V_1}{m} xc$$

Trong đó:

V_1 : là thể tích, tính bằng mililit, của dung dịch kali thiocyanat (3.5) đã sử dụng hết trong khi xác định (6.4)

V_2 : là thể tích, tính bằng mililit, của dung dịch kali thiocyanat (3.5) đã sử dụng hết trong khi làm phép thử mẫu trắc ng (6.5);

c là nồng độ chí nh xác của dung dịch kali thiocyanat (3.5) tính bằng mol/l;

m là khối lượng tính bằng gam của lượng cần mẫu thử;

Lấy kết quả trung bì nh số học của 2 phép xác định (6.6) và điều kiện thoả mãn yêu cầu độ lặp lại (xem 7.2)

Báo cáo kết quả thử lấy chí nh xác đén 0,05 g cho 100g mẫu thử.

7.2 Độ lặp lại

Chênh lệch kết quả giữa hai phép xác định tiến hành đồng thời hoặc tiếp nhau nhanh do cùng một người phân tích không được vượt quá 0,2 natri clorua cho 100 g mẫu thử.

8 Biên bản thử

Biên bản thử cần chỉ ra phương pháp đã sử dụng và kết quả thu được. Trong biên bản cũng cần để cập nhật cứ điều kiện thao tác nào mà không được qui định trong tiêu chuẩn này hoặc coi như tự ý, cũng như bao gồm chi tiết nào mà có thể đã làm ảnh hưởng tới kết quả.

Biên bản thử cần bao gồm toàn bộ các chi tiết yêu cầu cần để nhận biết mẫu thử một cách đầy đủ.