

**Metody zkoušení sladu a sladových
výtažků –
Část 2: Ostatní metody zkoušení sladu**

Testing methods for malt and malt extracts –
Part 2: Other testing methods for malt

Obsah

Strana

1 Předmět normy	5
2 Citované normativní dokumenty	5
3 Odběr vzorků	5
4 Zkoušení sladu	5
4.1 Úprava vzorku k rozboru	5
4.2 Stanovení barvy sladiny kolorimetricky	5
4.3 Stanovení barvy sladiny spektrofotometrickou metodou podle EBC	5
4.4 Stanovení barvy sladiny po povaření kolorimetricky	5
4.5 Stanovení pH sladiny potenciometricky	5
4.6 Stanovení obsahu alfa-aminodusíku ninhydrinovou metodou	5
5 Shodnost	6
5.1 Opakovatelnost	6
5.2 Reprodukovatelnost	6
6 Protokol o zkoušce	6
Příloha A (normativní) Stanovení barvy sladiny kolorimetricky	7
A.1 Podstata zkoušky	7
A.2 Přístroje a pomůcky	7
A.3 Postup zkoušky	7
A.4 Vyjádření výsledků	7
A.5 Shodnost	7
Příloha B (normativní) Stanovení barvy sladiny spektrofotometrickou metodou podle EBC	8
B.1 Podstata zkoušky	8
B.2 Přístroje a pomůcky	8
B.3 Postup zkoušky	8
B.4 Vyjádření výsledků	8
B.5 Shodnost	8
Příloha C (normativní) Stanovení barvy sladiny po povaření kolorimetricky	9
C.1 Podstata zkoušky	9
C.2 Přístroje a pomůcky	9

C.3 Postup zkoušky 9

C.4 Vyjádření výsledků 9

C.5 Shodnost 9

Příloha D (normativní) Stanovení pH sladiny potenciometricky 10

D.1 Podstata zkoušky 10

D.2 Přístroje a pomůcky 10

D.3 Chemikálie a roztoky 10

D.4 Postup zkoušky 10

D.5 Vyjádření výsledků 10

D.6 Shodnost 10

Příloha E (normativní) Stanovení obsahu alfa-aminodusíku ninhydrinovou metodou 11

E.1 Podstata zkoušky 11

E.2 Přístroje a pomůcky 11

Strana

E.3 Chemikálie a roztoky 11

E.4 Příprava roztoků 11

E.5 Postup zkoušky 12

E.6 Vyjádření výsledků 12

E.7 Shodnost 12

Bibliografie 13

Předmluva

Tato norma určuje postupy stanovení kvalitativních znaků plzeňského sladu a speciálních sladů. Cílem těchto postupů je získat údaje, které:

- charakterizují kvalitu ječmene použitého pro výrobu sladu;
- vypovídají o vhodnosti použité technologie výroby sladu;
- informují o kvalitě zkoušeného sladu;
- s určitou mírou pravděpodobnosti předpovídají kvalitu piva vyrobeného z analyzovaného sladu.

Souvisící ČSN

ČSN 56 6610 Slad

ČSN 46 1100-5 Obiloviny potravinářské – Část 5: Ječmen sladovnický

Souvisící právní předpisy

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 (Regulation (EC) No. 178/2002), kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků, ve znění pozdějších předpisů

Vypracování normy

Zpracovatel: Výzkumný ústav pivovarský a sladařský, a.s., IČ 60193697, Ing. Ivo Hartman, PhD., Ing. Vratislav Psota, CSc.; Zemědělské středisko technické normalizace, Ing. Petr Volf, MSM 6019369701

Pracovník Úřadu pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví: Ing. Linda Zvárová

1 Předmět normy

Předmětem této normy je stanovit postup při odběru vzorků, při mechanickém, chemickém a fyzikálně chemickém zkoušení sladu, které nejsou součástí normy ČSN 56 0187-1:2011.

Metody kontroly plzeňského sladu a speciálních sladů, náhražek sladu uvedené v této normě se používají ke stanovení technologicky významných kvalitativních znaků, které vznikly v průběhu výroby sladu a podílejí se na analytické a organoleptické charakteristice piva. Znalost jejich množství, případně složení, může pomoci odhadnout např. odchylky v metabolismu ječného zrna při sladování, ovlivnění průběhu enzymové katalýzy při rmutování, úlohu těchto složek v koloidní a senzorické stabilitě piva, pěnivosti a trvanlivosti pěny apod.

Konec náhledu – text dále pokračuje v placené verzi ČSN.