

ISO 5553

Meat and meat products – Detection of condensed phosphates 肉及び肉製品－縮合リン酸塩の検出

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、薄層クロマトグラフ分離による肉及び肉製品中の線状縮合リン酸塩の検出方法を規定している。

当該文書は、調査時にサンプル中にまだ存在する添加された縮合リン酸塩の検出にのみ適用される。これは、縮合リン酸塩が、肉又は肉製品に存在する酵素によって、また肉又は肉製品の熱処理中に徐々に加水分解されるためである。

2. 発行状況等

1980年9月に第1版が発行された。

その後、2021年6月に改訂が承認され、2024年2月に第2版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 原理

5 サンプリング

6 試験サンプルの準備

7 試薬及び器具

7.1 試薬

7.2 器具

8 手順

8.1 薄層プレートの作製

8.2 血清の調製

8.3 クロマトグラフによる分離

8.4 リン酸塩の検出

8.5 検出限界

8.6 併行精度及び室間再現精度

9 解釈

10 試験報告書

附属書 A(参考) 室間試験

附属書 B(参考) 参照混合物の薄層クロマトグラム

参考文献