

ISO 13965

Meat and meat products — Determination of starch and glucose contents — Enzymatic method

肉及び肉製品 — でんぷん及びグルコースの定量 — 酵素法

1. 規格の概要（仮訳）

当該国際規格（IS）は、家きんを含むあらゆる種類の肉及び肉製品の無水でんぷん含有量及びグルコース含有量を測定するための酵素法を規定している。

この方法は、0.30% (m/m) レベルまでのでんぷん及びグルコース含有量の定量測定に適用される。

この方法は、化学的に変性したでんぷんまたはその誘導体には適用されない。

2. 発行状況等

1993年6月に新規作業項目として承認され、1998年9月に第1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 定義

4 原理

5 試薬

6 器具

7 サンプリング

8 試験サンプルの準備

9 手順

9.1 試験部分

9.2 麦芽糖（およびグルコース）の抽出

9.3 抽出物の調製

9.4 測定

10 計算

10.1 無水でんぷん含有量

10.2 グルコース含有量

11 精度

11.1 併行精度

11.2 室間再現精度

12 試験報告書

附属書 A(参考) 吸光度のプロットと外挿の例

附属書 B(参考) 参考文献