

Febrero 2011

TÍTULO

Jengibre y sus oleorresinas

**Determinación de los principales compuestos pungentes
(gingeroles y sogaoles)**

Método utilizando cromatografía de alta resolución

Ginger and its oleoresins. Determination of the main pungent components (gingerols and shogaols). Method using high-performance liquid chromatography.

Gingembre et oléoresines de gingembre. Dosage des principaux composés piquants (gingérols et shogaols). Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance.

CORRESPONDENCIA

Esta norma es idéntica a la Norma Internacional ISO 13685:1997.

OBSERVACIONES

ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-ISO 13685

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma internacional describe un método para la determinación de gingeroles [6]-G, [8]-G y [10]-G y sus correspondientes sogaoles [6]-S, [8]-S y [10]-S en jengibre deshidratado o en oleorresinas de jengibre, por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) en fase reversa.

NOTA La estructura química de gingeroles y sogaoles se muestran en el anexo A.

2 NORMAS PARA CONSULTA

Las normas que a continuación se relacionan contienen disposiciones válidas para esta norma internacional. En el momento de la publicación estaban en vigor las ediciones indicadas. Toda norma está sujeta a revisión por lo que las partes que basen sus acuerdos en esta norma internacional deben estudiar la posibilidad de aplicar la edición más reciente de las normas indicadas a continuación. Los miembros de IEC y de ISO poseen el registro de las normas internacionales en vigor en cada momento.

ISO 939:1980 *Espicias y condimentos. Determinación del contenido de humedad. Método de arrastre.*

ISO 2825:1981 *Espicias y condimentos. Preparación de una muestra molida para análisis.*