

Febrero 2014

TÍTULO

Leche y productos lácteos

Determinación de actividad de la fosfatasa alcalina

Parte 1: Método fluorimétrico para leche y bebidas a base de leche

(ISO 11816-1:2013)

Milk and milk products. Determination of alkaline phosphatase activity. Part 1: Fluorimetric method for milk and milk-based drinks (ISO 11816-1:2013).

Lait et produits laitiers. Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline. Partie 1: Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait (ISO 11816-1:2013).

CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 11816-1:2013, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 11816-1:2013.

OBSERVACIONES

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 11816-1:2007.

ANTECEDENTES

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

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 11816-1

Índice

Prólogo ISO.....	6
Prólogo IDF.....	7
1 Objeto y campo de aplicación.....	8
2 Términos y definiciones	8
3 Principio	8
4 Reactivos	8
5 Aparatos.....	9
6 Toma de muestras	10
7 Preparaciones	10
7.1 Leche sin fosfatasa alcalina	10
7.2 Preparación de la muestra para análisis	11
8 Procedimiento	11
8.1 Verificación del estado del instrumento	11
8.2 Controles de reactivos para analizar si el sustrato de trabajo listo para usar (4.3) resulta adecuado.....	12
8.3 Calibración.....	12
8.4 Determinación.....	13
8.5 Controles relacionados con la muestra para análisis	14
9 Cálculos y expresión de los resultados.....	14
9.1 Relación de calibración	14
9.2 Cálculos	15
9.3 Expresión de los resultados del análisis.....	15
10 Precisión	15
10.1 Análisis en colaboración	15
10.2 Repetibilidad.....	15
10.3 Reproducibilidad.....	16
11 Informe del análisis	16
Anexo A (Informativo) Ensayo colaborativo	17
Bibliografía	20

1 Objeto y campo de aplicación

Esta parte de la Norma ISO 11816|IDF 155 describe un método fluorimétrico para la determinación de la actividad de la fosfatasa alcalina (ALP, EC 3.1.3.1) en la leche entera, semidesnatada, desnatada y aromatizada tanto cruda como tratada con calor. Este método resulta aplicable para la leche y las bebidas a base de leche procedente de vacas, ovejas y cabras. También resulta aplicable para la leche en polvo tras su reconstitución.

El instrumento es capaz de medir actividades de hasta 7 000 miliunidades por litro (mU/l). Si la actividad es superior a 7 000 mU/l, se diluye con leche carente de fosfatasa alcalina (7.1) de forma que se consiga una medida no superior a 7 000 mU/l.