

Arroz

Determinación del contenido de amilosa

Parte 1: Método espectrofotométrico con un procedimiento de desgrasado por metanol y con disoluciones de calibración de amilosa de patata y de amilopectina de arroz glutinoso

(ISO 6647-1:2020)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico CTN 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 6647-1

UNE-EN ISO 6647-1

Arroz

Determinación del contenido de amilosa

Parte 1: Método espectrofotométrico con un procedimiento de desgrasado por metanol y con disoluciones de calibración de amilosa de patata y de amilopectina de arroz glutinoso

(ISO 6647-1:2020)

Rice. Determination of amylose content. Part 1: Spectrophotometric method with a defatting procedure by methanol and with calibration solutions of potato amylose and waxy rice amylopectin (ISO 6647-1:2020).

Riz. Détermination de la teneur en amylose. Partie 1: Méthode spectrophotométrique avec un mode opératoire de dégraissage au méthanol et des solutions d'étalonnage d'amylose de pomme de terre et d'amylopectine de riz gluant (ISO 6647-1:2020).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 6647-1:2020, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 6647-1:2020.

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 6647-1:2015.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 6647-1

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org

© UNE 2021

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
Declaración.....	5
Prólogo.....	6
1 Objeto y campo de aplicación	7
2 Normas para consulta.....	7
3 Términos y definiciones.....	7
4 Principio.....	8
5 Reactivos.....	8
6 Aparatos.....	9
7 Toma de muestras.....	10
8 Procedimiento.....	10
8.1 Preparación de la muestra de ensayo.....	10
8.2 Porción de ensayo y preparación de la disolución de ensayo	11
8.3 Preparación de la disolución en blanco	11
8.4 Preparación de la gráfica de calibración	11
8.4.1 Preparación de la serie de disoluciones de calibración	11
8.4.2 Desarrollo del color y mediciones espectrofotométricas.....	11
8.4.3 Representación de la gráfica de calibración	12
8.5 Determinación	12
9 Expresión de los resultados	12
10 Precisión	12
10.1 Ensayo interlaboratorios.....	12
10.2 Repetibilidad	12
10.3 Reproducibilidad	13
11 Informe del ensayo	13
Anexo A (Informativo) Determinación de la calidad de la suspensión concentrada de amilosa de patata.....	14
Anexo B (Informativo) Resultados de un ensayo interlaboratorios	16
Anexo C (Informativo) Ejemplo de un analizador por inyección de flujo (FIA; <i>flow injection analyser</i>) para la determinación de amilosa.....	18
Bibliografía.....	19

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento describe un método de referencia para la determinación del contenido de amilosa en arroz blanco no vaporizado. El método resulta aplicable para el arroz cuando su fracción en masa de amilosa es superior al 5%.

Este documento también puede utilizarse para arroz descascarillado, maíz, mijo y otros cereales, siempre que el usuario haya validado esta extensión del campo de aplicación.

NOTA Los valores de amilosa determinados mediante este documento son comparables a los de la legislación DOP y IGP.

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 712, *Cereales y productos derivados de los cereales. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina de referencia.*

ISO 8466-1, *Water quality. Calibration and evaluation of analytical methods and estimation of performance characteristics. Part 1: Statistical evaluation of the linear calibration function.*

ISO 15914, *Alimentos para animales. Determinación enzimática de contenido total de almidón.*