

Afd. Vlees en Vleesprodukten 1982-08-12
Verslag 82.62 Pr.nr. 505.7090
Onderwerp: Gemeenschappelijk onderzoek
naar de bepaling van chloride-
gehalte in vleeswaren.

Verzendlijst: directeur, direktie VKA, sektorhoofd (3x), afd. Vlees en
Vleesprodukten(4x), afd. Normalisatie (Humme),
Projektbeheer, projekteider (Broex), mw Werdmuller,
afd. Voeding, afd. Diervoerders (Kienhuis).

Projekt: Normalisatie/harmonisatie van onderzoekmethoden voor vlees
en vleesprodukten

Onderwerp: Gemeenschappelijk onderzoek naar de bepaling van het
chloridegehalte in vleeswaren.

Bijlagen: Voorschrift RIV-september 1980 en voorschrift Codex Alimen-
tarius Commission FAO/WHO

Doel:

In het kader van de 5-jaarlijkse herwaardering van de ISO-methode 1841 werd door de Nederlandse Normcommissie Vlees en Vleeswaren (370 06) besloten een mini-ringonderzoek uit te voeren waarin 3 analysemethoden, waaronder de ISO-1841 methode, zouden worden vergeleken.

Samenvatting:

Aan het gemeenschappelijk onderzoek hebben 8 laboratoria meegedaan, die 3 analysemethoden hebben vergeleken: de ISO-1841 methode (Volhard-titratie), de Codex-methode (potentiometrische titratie) en de RIV-methode (Volhard titratie met voorafgaande alkalische verassing).

De 3 analysemethoden zijn getoetst aan vleeswaren met een hoog en een laag gehalte aan chloride, respectievelijk $> 2,0\%$ NaCl en $< 0,1\%$ NaCl. Dit verslag is in deze vorm gepubliceerd in De Ware(n)-Chemicus, 12 (1982) 140.

Conclusie:

1. Geen van de 3 analysemethoden is geschikt voor het bepalen van chloride in zoutarme vleeswaren, wel voor vleeswaren met een zoutgehalte van ca. 2%.

2. De ISO-methode gaf bevredigende resultaten voor NaCl-concentraties > 2%.

De RIV-methode gaf geen verbetering te zien in de reproduceerbaarheid en is zeer bewerkelijk.

De Codex-methode is eenvoudig van uitvoering en minst bewerkelijk, maar vertoont een hogere spreiding en geeft hogere gemiddelde chloridegehalten.

3. Voorgesteld wordt om de ISO-1841 methode als referentiemethode te handhaven. Het is aan te bevelen om het gebied van toepassing te limiteren voor vleesprodukten met $\geq 1,0\%$ NaCl.

Verantwoordelijk: drs H.L. Elenbaas

Medewerker/samensteller: drs H.L. Elenbaas

Porjektleider: N. Broex

