



TERMELŐ, KERESKEDŐ ÉS SZOLGÁLTATÓ KORLÁTOLT FELELŐSSÉGŰ TÁRSASÁG  
9200 Mosonmagyaróvár  
Gyertyán u. 22.  
Tel: 96/217-732

## Módszertani utasítás Alvadt tejminta zsírtartalmának vizsgálata

### 1. Az eljárás alapja

Az alvadt tejmintát vizsgálat előtt ammónium-hidroxidban kell feloldani.

### 2. A minta előkészítése

Mérőhengerbe öntve megállapítjuk a minta mennyiségét, majd átöntjük egy megfelelő térfogatú Erlenmeyer lombikba. 10%-nyi pontosan bemért ammónium-hidroxid oldatot adunk hozzá. Összerázás után az oldatot 40 °C-os vízfürdőbe helyezzük, majd addig keverjük, míg az alvadék fel nem oldódik teljesen. A feloldott tejminta térfogatát mérőhengerben pontosan megmérjük. Az adatokat lejegyezzük, majd az így előkészített mintából elvégezzük a zsírmeghatározást Gerber féle butirométerrel.

### 3. Az eredmény számítása

Alvadt tejminta esetében a zsírtartalmat a következő képlet alapján számítjuk ki:

$$Zs\% = [ z_{s2} \times V_2 ] / V$$

ahol:

$z_{s2}$  = az ammóniás oldat butirométeren leolvasott zsírtartalma (%);

$V_2$  = az ammóniás oldat térfogata;

$V$  = a vizsgált minta térfogata.

### **Például:**

Az ammóniás oldat butirométeren leolvasott zsírtartalma 3,25 %, az ammóniás oldat térfogata 220 ml, a minta térfogata 200 ml. A kérdéses savanyú tejkészítmény zsírtartalma tehát:

$$Zs\% = [ 3,25 \times 220 ] / 200 = 3,57\%$$

*Forrás: Dr. Ketting Ferenc: Tejipari vizsgálati módszerek; Mezőgazdasági Kiadó Bp, 1969.*