**آزمایشگاه کنترل غذا و دارو ایلام**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. شماره Sop **:CHCTest 5** | 1. عنوان : اندازه گيري چربی پنیر بر مبنای ماده خشک |
| 1. شماره بازنگری : | 1. نویسنده : سودابه اله مرادی تاریخ و امضاء :20 /1/91 |
| 1. بخش مربوطه :شیمی | 1. ویرایشگر : تاریخ و امضاء : |
| 1. جایگزین : | 1. مسئول تایید کننده : زینب رضایتی زاد تاریخ و امضاء :23 /1/91 |
| 1. زمان اجراء : | 1. بخش های مربوطه : |

**1-هدف :** اين دستورالعمل روش اندازه گيري چربی پنیر بر مبنای ماده خشک توضيح ميدهد.

**2-دامنه عملكرد :** اين دستورالعمل جهت اندازه گيري اندازه گيري چربی پنیر بر مبنای ماده خشک در بخش شیمی مورد استفاده ميباشد.

**3**-**مسئوليت :** كارشناس آزمايشگاه شیمی مسئول انجام صحيح روش كار ميباشد.

**4- مواد و تجهيزات :**

**4-1) مواد شيميايي و معرف ها :**

* اسید سولفوریک90%
* ایزوآمیلیک الکل
* آب مقطر

**4-2) تجهيزات :**

* ترازوی حساس
* گیره فلزی
* قاشقک
* بن ماری
* سانتریفیوژ
* بوتیرومتر پنیر(70)
* پیپت 1،10،11cc

**4-3) لوازم شيشه اي و غيره :**

**5- ايمني و توصيه :**

* هنگام کار با مواد شیمیایی الزاما از دستکش وعینک ازمایشگاهی استفاده شود.
* در هنگام استفاده از مواد شیمیایی حتما بایستس زیر هود این کار را انجام داد،سریعا درب مواد را ببندیم.

**6- اصطلاحات و تعاريف :**

**آزمایشگاه کنترل غذا و دارو ایلام**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. شماره Sop **:CHCTest 4** | 1. عنوان : اندازه گيري قند احیا کننده بعد ازهیدرولیز در عسل |
| 1. شماره بازنگری : | 1. نویسنده : اقباله اسدالهی تاریخ و امضاء :20 /1/91 |
| 1. بخش مربوطه :شیمی | 1. ویرایشگر : تاریخ و امضاء : |
| 1. جایگزین : | 1. مسئول تایید کننده : زینب رضایتی زاد تاریخ و امضاء :23 /1/91 |
| 1. زمان اجراء : | 1. بخش های مربوطه : |

**7-روش كار :**

**7-1)** مقدمه:

ابتدا نمونه پنیر را کاملا" همگن کرده وسپس مراحل بعدی آزمایش را روی آن انجام می دهیم.

5 گرم از نمونه پنیر را در سورنگ مخصوص وزن و به بوتیرومتر منتقل می کنیم.

سپس برای جلوگیری از سوختن سریع پنیر حدودا" 1 تا2 سی سی آب مقطر اضافه کرده وبعد 10 سی سی اسید سولفوریک 90% و1 سی سی ایزوآمیلیک الکل اضافه می کنیم.

درب بوتیرومتر را با احتیاط بسته وزیر شیر آب انرا سرد کرده وانگاه در بن ماری 70 درجه قرار داده تا به صورت کامل حل شود.

بوتیرومتر را بمدت 10 دقیقه در سانتریفیوژ قرار می دهیم.

بوتیرومتر را خارج کرده ومیزان چربی استخراجی را می خوانیم ودر فرمول زیر قرار می دهیم:

چربی خوانده شده (بوتیرومتر)

چربی پنیر بر مبنای ماده خشک =---------------------------- × 100

ماده خشک

**7-2)** تهيه محلولها :

طبق sopهای محلولهای موجود در ازمایشگاه تهیه شده اند.

**7-3)** آماده سازي نمونه :

در قسمت روش کار کاملا" شرح داده شده است.

**7-4)** مراحل انجام كار :

.

7-5) محاسبات:

**8- گزارش :**

1-8) نتايج در فرم يا دفتر گزارش كار ثبت می شود.

**9- مدارك مرجع و منابع :**

استاندارد مربوطه و تجربیات آزمایشگاهی