

ISO 1442

Meat and meat products — Determination of moisture content — Reference method

肉及び肉製品 — 含有水分の定量 — 参照方法

1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、肉及び肉製品の水分含有量を測定するための2つの参考方法（直接乾燥法と蒸留法）を規定している。

直接乾燥法は、水分に加えて低い揮発性の物質を含む肉及び肉製品に適用される。

蒸留法は、水分に加えて高い揮発性の物質を含む肉及び肉製品に適用される。

2. 発行状況等

1973年4月に第1版が発行された。

1997年1月に第2版が発行された後、2021年6月に改訂が承認され、2023年8月に第3版が発行された。

3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 原理

4.1 直接乾燥法

4.2 蒸留法

5 サンプリング

6 試験サンプルの準備

7 直接乾燥法

7.1 試薬

7.2 器具

7.3 手順

7.3.1 一般

7.3.2 皿と砂の準備

7.3.3 試験部分

7.3.4 測定

7.4 結果の表示

7.5 精度

7.5.1 室間試験

7.5.2 併行精度

7.5.3 室間再現精度

8 蒸留法

8.1 試薬

8.2 試薬の準備

8.3 器具

8.4 手順

8.5 結果の表示

8.6 精度

8.6.1 室間試験

8.6.2 併行精度

8.6.3 室間再現精度

9 試験報告書

附属書 A(参考) 手法の精度

参考文献