

ISO 2917

Meat and meat products — Measurement of pH — Reference method

肉及び肉製品 — pH の測定 — 参照方法

1. 規格の概要（仮訳）

当該国際規格（IS）は、家きんを含むあらゆる種類の肉及び肉製品のpHを測定するための参照方法を規定している。

この方法は、均質化される可能性のある製品に適用され、枝肉、四分体、筋肉の非破壊測定にも適用される。

2. 発行状況等

1974年4月に第1版が発行された。

その後、1999年12月に第2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 定義

4 原理

5 試薬

6 器具

7 サンプルリング

8 試験サンプルの準備

8.1 非破壊測定

8.2 破壊測定

9 手順

9.1 pH計の校正

9.2 試験部分

9.3 サンプル抽出物の測定

9.4 サンプルの測定

9.5 電極のクリーニング

10 結果の表示

10.1 非破壊測定

10.2 均質化された製品

11 精度

11.1 室間試験

11.2 併行精度

11.3 室間再現精度

12 試験報告書

参考文献