

ISO 3496

Meat and meat products — Determination of hydroxyproline content 肉及び肉製品 — ヒドロキシプロリン成分の定量

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ヒドロキシプロリン成分の含有量の測定方法を規定している。

この方法は、ヒドロキシプロリン成分の含有量が0.5% (m/m) 未満の肉及び肉製品に適用される。

2. 発行状況等

1978年7月に第1版が発行された。

その後、改訂され、1994年8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 定義

3 原理

4 試薬

5 器具

6 サンプリング

7 試験サンプルの準備

7.1 生肉及び肉製品

7.2 調理済みの肉及び調理済みの肉製品

8 手順

8.1 試験部分

8.2 加水分解

8.3 発色と吸光度の測定

8.4 空試験

8.5 校正グラフ

9 計算

10 精度

10.1 併行精度

10.2 室間再現精度

11 試験報告書

附属書 A(参考) 参考文献