

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
711-80**

**ACEITES Y GRASAS VEGETALES.
REACCION DE JABON**

(1^{ra}. REVISION)



COVENIN
711-80

NORMA
VENECOLIANA

PROLOGO

Esta norma sustituye a la norma COVENIN 711 Aceites y grasas vegetales. Reacción de jabón, del año 1974.



TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS

PRESIDENTE: Dr. Rafael Albornoz

COMISION TECNICA: CT10/Ct V GRASAS Y ACEITES VEGETALES

COORDINADORA: Inq. Maria Piedad Hualde

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTE

C.A.T PRODUCTORA DE GRASAS

Ana Mercedes León

ORMAECHEA HMOS C.A

Elizabeth de Ortega

BRANCA

Ydda Pérez Rojas

MAVESA S.A

ASOGRASAS

Torqe Imbe

NARTSCO LA FAVORITA

Arentze Monfort

UNIVERSIDAD EZEQUIEL ZAMORA

Valladarez C. Hispano

M.S.A.S,D.H.A

Ofelia Herrera

CAVITDEA

Manuel Cole Páez

ATCAR

Luis Heredia
Emilio Rojas

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

Roberto Brito

INDULAC

R. Méndez

SUPERINTENDENCIA DE PROTECCION
AL CONSUMIDOR

Zulay González

ESPALSA

P. Roble

NORMA VENEZOLANA
ACEITES Y GRASAS VEGETALES
REACCION DE JABON

COVENIN
711-80

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 635-81 Grasas y Aceites Vegetales. Preparación de la muestra para análisis.

2 OBJETO

Esta norma contempla el método para la determinación cualitativa de jabón en una muestra de aceite.

3 PRINCIPIO

El método de ensayo descrito en la presente norma se basa en la detección de la alcalinidad empleando azul de bromofenol como indicador.

4 EQUIPO DE ENSAYO

4.1 TUBO DE ENSAYO, de 150 mm x 15 mm.

5 REACTIVOS

5.1 SOLUCION DE AZUL DE BRONOFENOL, al 0,1 % en etanol de 96%.

5.2 ACETONA, recién destilada, 2% de contenido de agua. Unas pocas gotas de la solución azul de bromofenol deben dar una coloración entre amarilla y verde-amarilla a la acetona con 2% de agua.

6 PREPARACION DE LA MUESTRA

La cantidad de 10 g de aceite preparada según la norma venezolana COVENIN 635.

7 PROCEDIMIENTO

7.1 Se colocan 10 ml, de acetona y una gota de la solución de azul de bromofenol en un tubo de ensayo, la solución debe tener un color amarillo, en caso contrario, se enjuaga el tubo de ensayo con acetona hasta que desaparezca el color azul.

7.2 Se ponen 10 g, del aceite en un tubo de ensayo, se tapa con un tapón limpio, se agita y se deja en reposo.

7.3 La aparición de color azul en la capa acetónica superior indica la presencia de jabón.

8 EXPRESION DE LOS RESULTADOS

El resultado se expresa como reacción positiva o negativa.

B I B L I O G R A F I A

CAC/RM 27-1970 Métodos de análisis FAO/OMS del Codex Alimentarius para grasas y aceites vegetales.

COVENIN
711-80

CATEGORIA
B

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12

Tel. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12

CARACAS

publicación de:



CDU : 665.3 : 543

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS .
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.
