

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
712:1996**

**ACEITES Y GRASAS
VEGETALES. DETECCIÓN
DE ACEITE DE AJONJOLÍ
(SÉSAMO). PRUEBA
MODIFICADA DE
VILLAVECCHIA.**

(2^{da} Revisión)



PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 712-80, fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización CT10: Productos Alimenticios por el Subcomité Técnico SC13: Aceites y Grasas a través del convenio de cooperación suscrito entre ASOGRASAS y FONDONORMA, siendo aprobada por la COVENIN en su reunión N° 141 de fecha 14/08/96.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades:

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Instituto Nacional de Higiene, Fundación CIEPE, ASOGRASAS (Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles), COPOSA, Grasas Valencia, Kraft Foods, MAVESA, OLEOGRASAS, REMAVENCA y UNILEVER - FACEGRA.



**NORMA VENEZOLANA
ACEITES Y GRASAS VEGETALES.
DETECCION DE ACEITE DE AJONJOLÍ (SÉSAMO).
PRUEBA MODIFICADA DE VILLAVECCHIA.**

**COVENIN
712:1996
(2^{da} Revisión)**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla el método para la determinación cualitativa de aceite de ajonjolí en grasas y aceites vegetales.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

La siguiente norma contiene disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. La edición indicada estaba en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ella, que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de la norma citada seguidamente.

COVENIN 635-81 Grasas y aceites vegetales. Preparación de la muestra para análisis.

3 APARATOS

3.1 Tubos de ensayo, de 25 mm X 200 ó 250 mm.

4 REACTIVOS

4.1 Acido clorhídrico, para análisis ($d= 1,19$ g/ml)

4.2 Furfural, para análisis.

4.3 Alcohol etílico, 95%

4.4 Solución de furfural, en alcohol etílico. Se adicionan 2 ml de furfural p.a. 100 ml de alcohol etílico 95%.

Nota: Es conveniente llevar a cabo una prueba en blanco con los reactivos y asegurarse que estos no impartan algunas características o colores que interfieran.

5 PROCEDIMIENTO

5.1 Medir 10 ml de muestra líquida, preparada según la Norma Venezolana COVENIN 635.

5.2 Mezclar 10 ml de muestra líquida con 10 ml de HCL en un tubo de ensayo.

5.3 Adicionar a la mezcla 0,1 ml de la solución de furfural (4.4) y agitar bien durante 15 seg.. Dejar en reposo hasta que la emulsión se rompa.

5.4 Observar el color de la capa inferior inmediatamente. Si no aparece un color rosado o carmesí, la prueba es negativa.

5.5 Si se observa algún color en la capa inferior, adicionar 10 ml de agua destilada. Agitar y observar el color, inmediatamente que las capas se hayan separado. Si el color persiste, el aceite de ajonjolí está presente y si desaparece, no lo está.

6 INFORME

El informe debe contener lo siguiente:

6.1 Fecha de realización del ensayo

6.2 Identificación completa de la muestra

6.3 Resultado del analizado realizado

6.4 Número y título de la Norma Venezolana COVENIN consultada

6.5 Nombre del analista

6.6 Observaciones.

BIBLIOGRAFIA

A.O.C.S Official and tentative methods of the American Oil Chemists Society, 2th. ed. Método Oficial Cb 2-40.

COVENIN
712:1996
(2^{da} Revisión)

CATEGORIA
A

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de:



ICS: 67.200.10

ISBN: 980-06-1682-9

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Aceite vegetal, grasa vegetal, aceite de ajonjolí, prueba de villavecchia.