
Norma Venezolana COVENIN



923-77



**Frutas y Productos Derivados
Determinación de Aceites Esenciales**

C.D.U. 664.8:543.81

COU

664.8:543.81

COVENIN

923-77

NORMA VENEZOLANA
FRUTAS Y PRODUCTOS DERIVADOS
DETERMINACION DE ACEITES
ESENCIALES

TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS
PRESIDENTE: Dr. Alvaro Llopis
SECRETARIO: Ing. C. Milagros Díaz

SUBCOMITE: CT10/SC6 FRUTAS Y PRODUCTOS DERIVADOS
COORDINADOR: Dr. Arsenio Salazar MSc

PARTICIPANTES

<u>ENTIDAD</u>	<u>REPRESENTANTES</u>
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE	Isabel de Vivas
INDUSTRIA LACTEA CARABOBO C.A. (INLACA)	Yudith García Manuel Perez Díaz
CENTRO DE INVESTIGACIONES DEL ESTADO PARA LA PRODUCCION EXPERIMENTAL AGROINDUSTRIAL (CIEPE)	Aharon Levy
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL	Ofelia de López
CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (AVEDEA)	Orlando Guédez
INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA C.A. (INDULAC)	Mercedes de Marún
ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A. (ESPALSA)	Ma del Carmen Martín
ASOCIACION VENEZOLANA DE PASTEURIZADORES DE LECHE (AVEPAL)	Pedro Calderón
FACULTAD DE AGRONOMIA U.C.V.	José Cegarra
ASOCIACION DE INDUSTRIALES LICORISTAS DE VENEZUELA (ACILIV)	Ernesto Ugona

ASOCIACION VENEZOLANA DE EXPORTADORES (AVEX)

Gustavo Lares Ruiz

ASOCIACION VENEZOLANA DE FABRICANTES DE ALI-
MENTOS CONCENTRADOS PARA ANIMALES (AFACA)

Adaucio Villalobos

FACULTAD DE FARMACIA U.C.V.

Josefina Gómez Ruiz

ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES
DEL CAFE (ANICAF)

Alfredo Centeno

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES
CIENTIFICAS Y TECNOLOGICAS (CONICIT)

Trina Michelangeli

DISCUSION PUBLICA: Fecha de envío: 21-10-76

Duración: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 25-05-77

FECHA DE APROBACION POR COVENIN: 9-8-77

NORMA VENEZOLANA
FRUTAS Y PRODUCTOS DERIVADOS
DETERMINACION DE ACEITES ESENCIALES.

COVENIN
923-77

1 ALCANCE

Esta norma contempla el método de ensayo para la determinación de aceites esenciales en productos elaborados a partir de frutas o vegetales.

2 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

Esta norma es completa.

3 EQUIPO DE ENSAYO

3.1 APARATOS

- 3.1.1 Trampa separadora de aceite provista de un condensador a reflujo (Figura 1).
- 3.1.2 Balón de fondo redondo de 2.000 ml y de boca esmerilada.
- 3.1.3 Probeta de 1.000 ml.
- 3.1.4 Manta eléctrica.
- 3.1.5 Algodón absorbente o papel de filtración rápida.
- 3.1.6 Perlas de vidrio.
- 3.1.7 Mátraz aforado de 1000 ml
- 3.1.8 Embudo de vidrio.
- 3.1.9 Cronómetro.

4 MATERIAL A ENSAYAR

El material a ensayar consiste en una muestra representativa de jugo, néctares de frutas o productos líquidos elaborados a partir de vegetales.

5 PROCEDIMIENTO

5.1 Preparación de la muestra

5.1.1 El producto se mezcla perfectamente para asegurar una -- muestra uniforme y luego se filtra a través de algodón absorbente o papel de filtración rápida (3.1.5)

5.2 Determinación

5.2.1 Se colocan 1000 ml o un volumen menor de la muestra, dependiendo de la cantidad de aceites esenciales, en un balón y se completa hasta 1000 ml con agua destilada, agregando unas perlas de vidrio para controlar la ebullición.

5.2.2 Se abre la llave del agua corriente conectada al condensador y se deja correr por unos minutos.

5.2.3 Se llena con agua destilada la trampa separadora de aceite (3.1.1), se conecta con el balón y el condensador y se hierve cuidadosamente el contenido del balón durante 1 hora. Se deja en reposo durante varios minutos.

5.2.4 Se abre la llave de la trampa y se descarta cuidadosamente suficiente cantidad de agua para permitir que la capa de -- aceite llegue a la parte graduada de la trampa.

5.2.5 Se deja en reposo durante 5 minutos, para que el aceite baje completamente, y se mide la cantidad de aceite desde el fondo del menisco inferior hasta el fondo del menisco superior.

6 EXPRESION DE LOS RESULTADOS

6.1 El contenido de aceite esencial se expresa en mililitros por 1.000ml de producto y se calcula aplicando la siguiente fórmula:

$$A = \frac{1.000 \times V_1}{V}$$

Donde:

A = Contenido de aceite esencial en el producto, en ml/1000ml

V_1 = Volumen de aceite esencial leído en la porción graduada de la trampa, en ml.

V = Volumen de la muestra empleado en la determinación, en ml.

7 RELACION CON OTRAS NORMAS

7.1 COPANT 7:3 - 063 1975 (Comisión Panamericana de Normas Técnicas)

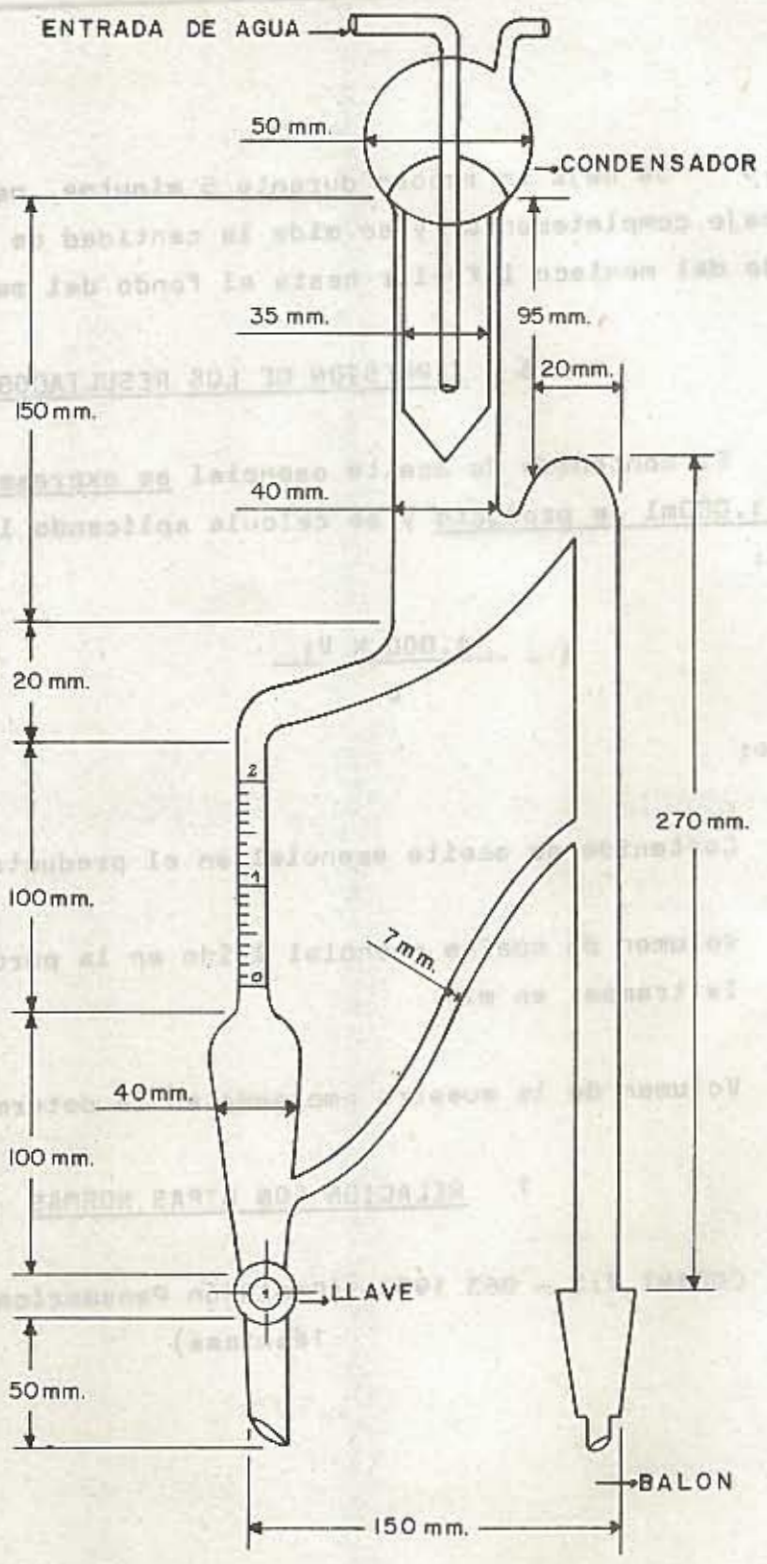


FIG. I - TRAMPA SEPARADORA DE ACEITE

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andres Bello Edif Torre Fondo Común Piso II
CARACAS

publicación de:



FONDONORMA

IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN