

Libro de Métodos ICUMSA – Suplemento 2011

Se publican los Suplementos del Libro de Métodos periódicamente con el fin de:

- añadir métodos nuevos, estándares y especificaciones,
- revisar los métodos existentes y
- reescribir los métodos, o sea, corregir errores.

El Suplemento 2011 del Libro de Métodos ICUMSA comprende:

- 5 métodos nuevos,
- 12 métodos revisados,
- 3 métodos reescritos y
- 6 métodos con estado nuevo de método (de referencia).

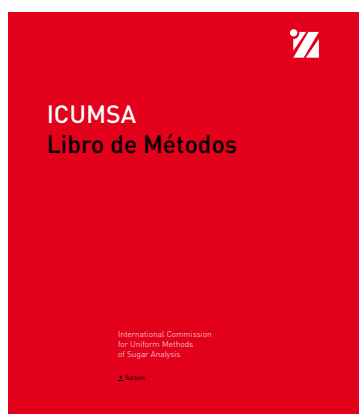
Se eliminaron 4 métodos del Libro de Métodos.

130 páginas sueltas A4

Precio EUR70 + envío postal [€5.00 correo terrestre, €10 correo aéreo]

ISBN 978-3-87040-582-3

Actualice su Libro de Métodos ICUMSA



lleve a cabo el pedido por nuestro webshop en www.bartens.com


Bartens

 The Sugar and Sweetener Publisher

Métodos nuevos

- GS5/7-28 Pol (polarización), Brix y fibra en caña y bagazo por el método de desintegración húmeda con cloruro de aluminio
- GS7-31 Pol por polarimetría NIR y Brix para azúcar de caña y productos de fábrica
- GS8-26 Manitol, glucosa, fructosa, sacarosa y rafinosa en papilla de remolacha y jugo de remolacha por HPAEC-PAD
- GS9-9 Cobre en azúcar blanco de plantación por espectroscopía de adsorción atómica de llama
- GS9-10 Hierro [soluble] en azúcar blanco de plantación por un método colorimétrico

Métodos revisados

- GS1/2/3/9-1 Polarización del azúcar crudo por polarimetría
- GS1/3-7 Color en solución de azúcares crudos, azúcares morenos y jarabes coloreados a pH 7,0
- GS1/2/9-15 Dextrano en azúcares mediante un método modificado de turbidez en el alcohol
- GS2/9-6 Azúcares reductores en azúcar blanco y azúcar de plantación por el método volumétrico de Ofner modificado
- GS2/3-10 Color en solución del azúcar blanco
- GS2/3-35 Sulfitos en productos azucarados refinados exceptuando azúcares morenos obtenidos con métodos enzimáticos
- GS4/3-9 Azúcares reductores totales en melaza y jarabes refinados después de hidrólisis por el procedimiento de Luff Schoorl
- GS5/7-1 Pol (polarización), Brix y fibra en caña y bagazo por el método de desintegración húmeda con acetato básico de plomo
- GS7-7 Polarización de la torta de filtración por polarimetría con acetato básico de plomo
- GS7/4/8-23 Fructosa, glucosa y sacarosa por HPLC en melaza de caña
- GS7/8/4-24 Fructosa, glucosa y sacarosa por HPLC en jugos, mieles y melaza de caña y sacarosa en melazas de remolachas azucareras
- GS8-12 Manitol en jugos de remolacha, jugos depurados y jarabes por un método enzimático

Métodos reescritos

- GS2-13 Reflectancia de azúcar blanco
- GS2/3/9-17 Cenizas conductimétricas en productos de azúcar refinado y en azúcar blanco de plantación
- GS2/3-41 Recuento de bacterias mesófilas totales en productos azucarados refinados por filtración con membrana o el recuento en placa

Ahora Métodos Oficiales (de referencia)

- GS2/3-1 Polarización de azúcar blanco por polarimetría (método de Braunschweig)
- GS2/3/9-5 Azúcares reductores en azúcar purificado mediante el método EDTA de Knight y Allen
- GS2/1/7/9-33 Sulfito con el método colorimétrico de rosanilina: en azúcar blanco, en azúcar crudo VVHP, en jugos y jarabes de caña y en azúcar blanco de plantación
- GS4/3-7 Azúcares reductores totales en melaza y jarabes refinados después de hidrólisis por el procedimiento de Luff Schoorl
- GS7/4/3-22 Fructosa, glucosa y sacarosa por cromatografía gaseosa (GC) en jugos, jarabes y melaza de caña
- GS9/1/2/3-8 Color en solución del azúcar a pH 7,0 por el método con tampón MOPS