

| | | |
|------------------------------|--|----------------------------|
| Stofnaam | Polymere triglyceriden | |
| Type methode | HPSEC (sample is dissolved in tetrahydrofuran and polymerized triglycerides are separated by gel permeation chromatography according to molecular size) | |
| Te onderzoeken in | <ul style="list-style-type: none"> - Frying fats and oils and fats and oils that have been thermally heated - Fats and animal feeding stuffs | |
| Minimum bepaalbaarheidsgrens | Gehalte gepolymeriseerde triglyceriden $\geq 3\%$ | |
| Herhaalbaarheid | Bundel Onderzoekmethoden | Gemiddelde KDLL ringtesten |
| | <p>Niet meer dan 5% bij de herhaalbaarheidsgrenzen aangegeven in de norm.</p> <p>Afhankelijk van gekozen concentratie, indicatie voor verschillende concentraties wordt weergegeven in de norm</p> | 10,0 % |
| Reproduceerbaarheid | <p>Niet meer dan 5% bij de reproduceerbaarheidsgrenzen aangegeven in de norm.</p> <p>Afhankelijk van gekozen concentratie, indicatie voor verschillende concentraties wordt weergegeven in de norm</p> | 34,1% |
| Categorie | B | |
| Titel | NEN-EN-ISO 16931:2001 Dierlijke en plantaardige vetten en oliën — Bepaling van het gehalte aan gepolymeriseerde triglyceriden door hoge-prestatie maatuitsluitingchromatografie (HPSEC) | |

Verwezen wordt naar de betreffende norm.

Deze is (tegen vergoeding) verkrijgbaar bij het NEN te Delft