

Sirovo sojino ulje

hemijska analiza

Ispitivanja	Rezultat	Metod
Senzorna analiza		2300
Boja	svojstvena	
Miris	prijatan i svojstven sirovom sojinom ulju, bez stranog mirisa i bez mirisa na užeglost	
Ukus	prijatan i svojstven sirovom sojinom ulju, bez stranog mirisa i bez mirisa na užeglost	
Indeks refrakcije (ND 20°C)	1,474	2366
Jodni broj (g/100 g)	133	2368
Neosapunjive materije (%)	0,54	2369
Nerastvorljive nečistoće (%)	0,05	2358
Relativna gustina (x°C /voda 20°C)	0,924 (x=20°C)	2365
Sadržaj fosfora/fosfatida (% ukupnog P)	0,034716	2377
Saponifikacioni broj (mgKOH/g)	192	2367
Sadržaj vode i drugih isparljivih materija (%)	0,06	2304
Sadržaj SMK (kao % oleinske kiseline)	0,96	2360
Boja po Lovibondu (kiveta 1")		2385*
crvenih jedinica	4,0	
žutih jedinica	40,0	
Tačka paljenja	na temperaturi 121°C nije došlo do paljenja	2387*

Sastav masnih kiselina (mas. %)		2364*
C 8:0	nd	
C 10:0	nd	
C 12:0	nd	
C 14:0	nd	
C 16:0	10,03	
C 16:1	nd	
C 17:0	nd	
C 18:0	4,34	
C 18:1	25,81	
C 18:2	51,75	
C 18:3	8,04	
C 20:0	nd	

C 20:1	nd	
C 22:0	nd	
C 22:1	nd	
C 24:0	nd	
Zasićene masne kiseline (%)	14,37	2364*
Mononezasićene masne kiseline (%)	25,81	2364*
Polinezasićene masne kiseline (%)	59,82	2364*
ND - nije detektovano u granicama detekcije (<0,05%)		
Mikrobiološka ispitivanja		5001
Ukupan broj mikroorganizama		
Koagulaze pozitivne stafilokoke		
Sulfitoredukujuće klostridije		
Proteus vrste	nd u 0,01 g	
Escherichia coli	nd u 0,01 g	
Salmonella spp.		
Streptococcus faecalis		
Koliformne bakterije		
Streptococcus β -haemolyticus		
Pseudomonas aeruginosa		
Lipolitičke bakterije	nd u 0,001g	
Ukupan broj aerobnih spirogenih bakterija		
Ukupan broj kvasaca i plesni		
Ukupan broj aerobnih mezofilnih bakterija		
Ukupan broj kvasaca		
Ukupan broj plesni		
nd - nije detektovano		