

## SMUSS I FETT OG OLJER

Prinsipp

Prøven løses i petroleter og filtreres. Uløselige bestanddeler vaskes og tørkes ved 103°C til konstant vekt.

Reagenser

Petroleter, Kp 35-55°C, p.a.

Apparatur

- a. Erlenmeyerkolber, 250 ml, slip B 24
- b. Glass-filterdigler, 5-10  $\mu$  porevidde (f.eks. Schott u. Gen. 1G4)
- c. Sugflaske 1 liter, gummimansjetter og konisk gummipakning
- d. Vannstrålepumpe
- e. Tørkeskap 103-105°C
- f. Eksikator

Utførelse

Før uttak av prøvealiquot rystes prøven for å få en jevn fordeling av urenheterne. Om nødvendig smeltes og omrøres til prøven igjen er kald.

20 g prøve innveies i erlenmeyerkolbe, tilsettes 200 ml petroleter, blandes til alt fett er oppløst og kolben proppes.

Kolben får stå i 30 minutter ved romtemperatur (ikke under 20°C). I mellomtiden tørkes glassfilterdigelen i 15 minutter ved 103°C i tørkeskapet, avkjøles i eksikator i 30 minutter og veies. Deretter filtreres innholdet i erlenmeyerkolben gjennom glassfilterdigelen under svakt vannstrålevakuum. Digel med residum vaskes fri for fett med minst 150 ml lett oppvarmet petroleter. Til slutt suges litt luft gjennom digelen, og den settes i tørkeskap ved 103-105°C. Etter nedkjøling i eksikator veies digelen.

Beregning

$$\text{Smuss, g/100g} = \frac{100(a-b)}{W}$$

a = Vekt av digelen etter filtrering og tørking, gram

b = Vekt av digelen før filtrering, gram

W = Innveid fettmengde, gram

Henvisning

DGF-Einheitsmethoden-Abteilung C-Fette. C-111 11b (68).