



TS 1192: 2021 tst T1:

ICS 67.100.10

Bu tadil, Türk Standardları Enstitüsü Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK15 Gıda ve Ziraat Teknik Komitesi'nce hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nuntarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

Uzun ömürlü süt (UHT süt)

Long life milk

- Bağlayıcı atıflar kısmından aşağıdaki standard çıkartılmıştır.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS EN ISO 1211*	Süt - Yağ içeriği tayini - Gravimetrik yöntem (referans yöntem)	Milk - Determination of fat content - Gravimetric method (Reference method)

- Bağlayıcı atıflar kısmına aşağıdaki standard ilave edilmiştir.

TS No	Türkçe adı	İngilizce adı
TS ISO 2446*	Süt - Yağ muhtevası tayini	Milk - Determination of fat content

- Çizelge 4'e aşağıdaki satır ilave edilmiştir.

Homojenizasyon deneyi	4.2.1.1	5.3.11
-----------------------	---------	--------

- Madde "5.3.4 Süt yağı tayini" başlığı ile birlikte aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

5.3.4 Süt yağı oranı tayini

Süt yağı oranı tayini, TS ISO 2446'ya göre yapılır. Referans metotta hesaplama yapılırken deney numunesi kütlesi (m_0 , g) yerine, deney numunesi hacmi (V , mL) alınarak süt yağı oranı $\%(m/v)$ olarak bulunur. Bulunan sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

- Standart metne Madde "5.3.11 Homojenizasyon deneyi" maddesi ilave edilmiştir.

5.3.11 Homojenizasyon deneyi

Bir litrelik ölçülü silindire 1 litre süt numunesi konur. Buz dolabında 48 saat çalkalamadan bekletilir. Bu süre sonunda silindirdeki numune yüzeyinden dikkatle 100 mL süt alınır. İyice karıştırılır, yağ oranı bulunur (TS ISO 2446). Ayrıca silindirde kalan sütün alt kısmından bir miktar daha süt alınarak bunun da yağ oranı bulunur. Gereği gibi homojenize edilmiş sütte, kaymak tabakası görülmemeli ve yüzeyle alt kısım yağ oranları arasındaki fark, alt kısımda belirlenen yağ oranının $\%10$ 'unu geçmemelidir. Bu değeri geçerse, homojenizasyon deneyi negatif kabul edilir. Sonucun Madde 4.2.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır.