

Міжнародна організація зі стандартизації (ISO) і Міжнародної молочна федерація (IDF) розробили нове видання стандарту ISO 1211 (IDF 1) - **ISO 1211:2010 (IDF 1:2010) «Молоко. Визначення вмісту жиру. Гравіметричний метод (контрольний метод)»** , що містить єдині вимоги до випробувань і керівні принципи для визначення вмісту жиру в молоці. Нинішнє третє видання стандарту вперше застосовується не тільки до коров'ячого, але також до овечого і козячого молока.

«Жирність є важливим фактором якості молока, а також основним чинником, що визначає вартість молока, яка оплачується виробникам», говорить Сільвія Орландіні, керівник проекту нового видання стандарту ISO 1211 (IDF 1). «Узгоджені процедури випробувань дозволяють здійснювати порівняння різних продуктів різних виробників. Вони також допомагають запобігати фальсифікацію молока, вироблену за допомогою фальсифікацію вмісту жиру».

Міжнародний стандарт ISO 1211:2010 (IDF 1:2010) «Молоко. Визначення вмісту жиру. Гравіметричний метод (контрольний метод)» містить методику випробувань для визначення вмісту жиру в молоці хорошої фізико-хімічної якості, у тому числі керівні принципи для розрахунку і представлення результатів.

Стандарт ISO 1211 є важливим стандартом для молочної промисловості з 1984 року, коли він вперше був опублікований ISO. Редакція 2010 призводить зміст стандарту у відповідність з найсучаснішими науковими розробками. Спочатку застосовна тільки до коров'ячому молоку методологія стандарту тепер також може використовуватися для овечого та козячого молока з підвищеним, зниженим вмістом жиру або знежиреного, а також для хімічно консервованого та обробленого рідкого молока.

Цей стандарт буде корисним як для інженерів і розробників у молочній промисловості, так і для регулюючих органів, науково-дослідних інститутів і сільського господарства.