

Новий міжнародний стандарт I**SO 3960:2017 «Жири та олії тваринні і рослинні. Визначення пероксидного числа. Йодометричне (візуальне) визначення за кінцевою точкою»** описує метод йодометричного (візуального) визначення пероксидного числа тваринних та рослинних жирів та олій за кінцевою точкою. Пероксидне число є мірою кількості кисню, хімічно пов'язаного з олією або жиром, як пероксид, а саме, гідропероксид.

Метод застосовується до всіх тваринних і рослинних жирів та олій, жирних кислот та їх сумішей із значеннями пероксиду від 0 до 30 мЕкв (мілліеквівалент) активного кисню на кілограм. Він також може застосовуватися до маргаринів та жирних спредів з різним вмістом води. Метод не підходить для молочних жирів і не застосуються до лецитину.

Слід зазначити, що пероксидне число являє собою динамічний параметр, значення якого залежить від історії зразка. Крім того, визначення пероксидного числа є досить емпіричної процедурою, і отримане значення залежить від маси зразка. Необхідно підкреслити, що через запропоновану маси зразка, отримане пероксидне число може бути трохи нижче, ніж при використанні зразка меншої маси.

Молоко і молочні продукти (або жир з молока і молочних продуктів) виключені зі сфери дії цього документа. Переважний спосіб для йодометричного визначення пероксидного числа для молочних жирів вказується в стандарті **ISO 3976 «Жир молочний. Визначення пероксидного числа»** .

Спосіб потенціометричного визначення пероксидного числа наведено в стандарті **ISO 27107 «Жири та олії тваринні та рослинні. Визначення пероксидного числа. Потенціометричне визначення за кінцевою точкою".**