

مُلْحَقُ الْوَقَائِعِ الْمِصْرِيَّةِ

(العدد ٢٦) الصادر في يوم الاثنين ٢١ رمضان سنة ١٣٧٨ (٣٠ مارس سنة ١٩٥٩)

وزارة الصناعة

قرار وزارى رقم ١٠٩ لسنة ١٩٥٩

الصادر بتاريخ ٢٤ مارس سنة ١٩٥٩

بكيفية أخذ العينات وطرق تحاليل الزيوت والدهون المعدة للطعام وللتنجارية

وزير الصناعة (بإقليم مصر)

بعد الاطلاع على قرار مجلس الوزراء الصادر في ٤ مايو سنة ١٩٥٥ بشأن صناعة الزيوت والدهون المعدة للطعام وتجاريتها ؛

وبعد أخذ رأى وزارة الصحة ؛

وبعد الاطلاع على ما ارتآه مجلس الدولة ؛

قرر :

مادة ١ - يكون أخذ عينات الزيوت والدهون المعدة للطعام وللتنجارية بالكيفية الآتية :

يخصص لأخذ العينات زجاجات سعة كل منها حوالي ٢٥٠ سم^٣ متسمة الفوهة وتكون هذه الزجاجات جافة ومعقمة في حالة التحليل البكتيولوجى وذلك مع مراعاة ما يأتى :

(١) في حالة الأصناف السائلة تقلب العبوة جيدا قبل أخذ العينة بحيث تكون ممثلة للصنف .

(ب) في حالة الأصناف غير السائلة (الزيت المجمد أو الدهون أو الشحوم) التي يصعب تقليبها تؤخذ العينة من ثلاثة أماكن مختلفة من العبوة المحتوية على الصنف وذلك باستعمال مهبس أنبوبي يكون نظيفا جافا خاليا من أى أثر من الدهون . وتخلط الكمية المأخوذة من هذه الأماكن الثلاث في إناء واحد ثم تؤخذ العينة المطلوبة من الخليط .

(ج) وفي حالة الاشتباه عند الكشف على الرسائل الواردة بالجمارك تؤخذ عينات منها للتحليل بمعامل وزارة الصحة العمومية (وهي الجهات المعتمدة في التحليل) فإذا انضغ عدم صلاحيتها يخطر صاحب الرسالة بذلك لإعادة تصديرها للخارج ، وإذا طلب إعادة أخذ عينات منها للتحليل فيكون ذلك على حسابه الخاص وإذا لم يقتنع صاحب الرسالة بهذه النتيجة فله أن يطلب خيرا

لمعاينة الرسالة بالاشتراك مع مندوب وزارة الصحة العمومية وإذا أخذت منها عينات للتحليل فيقوم مندوب وزارة الصحة العمومية بأخذ عينات مماثلة ترسل للتحليل بمعامل تلك الوزارة للمقارنة بينها وبين نتائج الخبير .

(د) يجب أن لا تقل العينة المأخوذة عن ٦٠٠ جرام تقسم إلى ثلاثة عينات متساوية توضع كل منها في الزجاجات المخصصة لذلك وتغلق الأوعية الثلاثة المثلثة للصنف بسدادة من الزجاج أو الفلين في حالة الزيوت السائلة وبقطعة من ورق الزبدة في حالة الزيوت غير السائلة وتحتم العينة بخاتم الموظف الذي قام بأخذها وتوضع في حرق خاص من القماش ويحتم بخاتم الموظف نفسه ويكون على البطاقة البيانات اللازمة .

(هـ) يعد محضر يدون به جميع البيانات الموجودة على العبوة المأخوذة منها العينة بحضور صاحب المحل أو من ينوب عنه يوقع عليه كما تدون البيانات الآتية :

(١) الكمية الموجودة بالعبوة الأصاية وحالتها إن كانت مفتوحة أو مغلقة لتحديد المسؤولية على التاجر أو المنتج .

(ب) حالتها سائلة أم صلبة .

(ج) تاريخ أخذ العينة .

(د) ما يكون ضروريا من البيانات الأخرى التي يرى الموظف إضافتها .

(هـ) مدة التحليل يجب ألا تتجاوز شهرا واحدا .

مادة ٢ - يكون تحليل العينات بالأجهزة والطرق الآتية :

أولا - لتحديد درجة الانصهار :

الأجهزة المستعملة :

(١) أنابيب شعيرية القطر الداخلى ١ مم والخارجى ٢ مم وطولها من ٥٠ - ٨٠ سم .

(ب) ترمومتر مواصفات جمعية الكيميائيين الأمريكية للزيوت .

(ج) كأس زجاجى ٦٠٠ سم^٣ .

(د) فرن كهربائى أو أى مصدر حرارى يمكن التحكم في تغير درجة الحرارة التي يعطيها .

الطريقة :

ترشح العينة بواسطة ورقة ترشيح لإزالة الشوائب وأثار الرطوبة ثم تقفل نهاية ثلاث أنابيب شعيرية بواسطة اللهب ثم يمسك طرفها المفتوح في عينة الشحم السائل أو المنصهر بعد تسخين الأنبوب ليسهل دخول الشحم ثم يمسك طرف الأنبوب المفتوح مع هزها بقوة لجعل طبقة الشحم تستقر في أسفل الأنبوب مع ملاحظة أن كمية الشحم المأخوذ يكون ارتفاعها

الطريقة :

توزن بالضبط ٥٦,٤ جرام \pm ٢ جرام من الزيت في دورق مخروطي سعة ٢٥٠ سم^٣ يضاف ١٠٠ سم^٣ من الكحول الذي سبق معادلته وتسخينه على حمام مائي لابتداء الغليان وبمزج الزيت والكحول جيدا ويبادل بمحلول الصودا عسر المياري حتى نقطة التعادل التي تتميز بظهور اللون القرمزي والذي يبقى لونها لمدة نصف دقيقة .
وتقدر الأحماض الدهنية الحرة كحمض أولويك في حالة جميع الزيوت ما عدا زيت جوز الهند والتخيل .

الحساب :

الأحماض الحرة في المائة = $\frac{\text{عدد سنتيمترات الصودا المستعملة}}{٢}$

خامسا - لاختبار التبريدالأجهزة :

- (أ) زجاجة بيضاء سعة ١١٥ سم^٣ أو ١٠٠ سم^٣ جافة نظيفة .
(ب) ثلج مجروش
(ج) حمام مائي في درجة الصفر المتئوية (ثلج وماء)

الطريقة :

تسخن كمية مناسبة من العينة على درجة حوالي ٣٠ م^٢ ثم ترشح وتترك لتبرد حتى تصل إلى حرارة الغرفة وعند وصولها إلى هذه الدرجة تقفل بغطاء محكم ويغلى بالبرلين ثم يوضع في الحمام الثلجي عند درجة الصفر ويراقب ظهور التغيث في الزيت وتقدر مدة التغيث (العكارة) ابتداء من وضع الزجاجة في الحمام حتى وقت ظهور التغيث .

سادسا - لكشف الزناخة :

لكشف على الزناخة يعتمد على الرائحة والطعم .

سابعا - للتحقق من أنواع الزيوت والدهون المستخدمة في العمليات

الانتاجية :

تتيح الطرق المتبعة دوليا لهذا الغرض مثل اختبار (الطالين) في الكشف عن زيت بذرة القطن واختبار الپودوين في الكشف عن زيت السمسم والميكرومكوب في الكشف على الشحم الحيواني .

مادة ٣ - ينشر هذا القرار في الوقائع المصرية ويعمل به في إقليم مصر من تاريخ نشره ما

فتحى رزق أحمد

من ١ سم إلى ٢ سم تبعا لارتفاع مستودع زئبق الترمومتر ثم توضع الأنابيب الشعرية في تلاجية مع ملاحظة أن تكون درجة حرارتها بين ٤ و ١٠ م^٢ لمدة تتراوح ما بين ١٢ و ١٦ ساعة وبعد ذلك تؤخذ أنبوبتان من التلاجية وتلصق بجوار الترمومتر قطعة رقيقة من الكاوتشوك في الجزء العلوي من الأنبوبة على أن يكون الشحم ملاصقا تماما لمستودع الترمومتر ثم ترفع درجة الحرارة في الحمام المائي الذي يجب أن تكون درجة حرارته عند ابتداء التجربة أقل من درجة انصهار العينة بعشر درجات وترفع درجة حرارة الحمام المائي على أن يكون الارتفاع في حدود نصف درجة في الدقيقة وتراقب حالة الشحم داخل الأنابيب وتؤخذ درجة الانصهار عندما يصبح الشحم في حالة رائقة وشفافة .

ثانيا - لتقدير اللون

يقدر حسب ما جاء بقرار مجلس الوزراء المشار إليه بالنسبة لزيت بذرة القطن .

ثالثا - لتقدير الرطوبة والمواد الطيارةالأجهزة المستعملة :

- (أ) فرن كهربائي يمكن ضبطه على درجة الحرارة المطلوبة بحيث لا تزيد درجة الحرارة المطلوبة أو تنقص عن درجة واحدة .
(ب) طبق من الألمنيوم بغطاء أو كبسولة صيني ذات غطاء .
(ج) مجفف

الطريقة :

يوزن بالضبط حوالي ٥ جرام من العينة بعد تقليبها جيدا وتؤخذ الوزنة أثناء التقليل في كبسولة معلومة الوزن ومجففة تماما ثم توضع في الفرن لمدة ٣ ساعات على درجة حرارة ١٠٥ م^٢ ثم تنقل إلى المجفف حتى يبرد ثم توزن وتماد إلى الفرن وتبرد وتوزن حتى يثبت الوزن .

الحساب :

الرطوبة والمواد الطيارة في المائة = $\frac{\text{الفرق في الوزن} \times ١٠٠}{\text{الوزن}}$

رابعا - لتقدير نسبة الأحماض الدهنية الحرة التي لا تزيد عن ٠,٣٪

المحاليل :

- (أ) كحول مادي ٧,٩٥
(ب) دابل فينول فيتالين ١٪ من الكحول ١,٥٪
(ج) محلول ايدروكسيد الصوديوم عسر جبارى .