

#### ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

# Сүт, сүт өнімдері, балалар тағамына және ересектерге арналған қоспалар Май қышқылы құрамын анықтау

#### ҚЫЛТҮТІКТІ ГАЗДЫ ХРОМАТОГРАФИЯ ӘДІСІ

Молоко, молочные продукты, смеси для детского питания и взрослых

Определение состава жирных кислот

#### МЕТОД КАПИЛЛЯРНОЙ ГАЗОВОЙ ХРОМАТОГРАФИИ

KP CT ISO 16958-2016

(ISO 16958:2015 Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals – Determination of fatty acids composition – Capillary gas chromatographic method, IDT)

#### Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана



#### ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

#### Сүт, сүт өнімдері, балалар тағамына және ересектерге арналған қоспалар

#### Май қышқылы құрамын анықтау

#### ҚЫЛТҮТІКТІ ГАЗДЫ ХРОМАТОГРАФИЯ ӘДІСІ

#### **КР СТ ISO 16958-2016**

(ISO 16958:2015 Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals – Determination of fatty acids composition – Capillary gas chromatographic method, IDT)

Ресми басылым

Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті (Мемстандарт)

Астана

#### Алғысөз

- 1 «Kazakhstan Business Solution» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі («Химия» № 91 стандарттау бойынша техникалық комитеті) ДАЙЫНДАП ЕНГІЗДІ
- 2 Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитеті Төрағасының 2016 жылғы 23 қарашадағы № 296-од бұйрығымен БЕКІТІЛІП ҚОЛДАНЫСҚА ЕНГІЗІЛДІ
- **3** Осы стандарт ISO 16958:2015 Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals Determination of fatty acids composition Capillary gas chromatographic method (Сүт, сүт өнімдері, балалардың тамақтануына және ересектерге арналған қоспалар. Май қышқылы құрамын анықтау. Капиллярлы газды хроматография әдісі) халықаралық стандартымен бірдей.

Халықаралық стандартты AOAC INTERNATIONAL қауымдастығымен бірлесіп Халықаралық сүт өндірушілері федерациясы (IDF) мен ISO/TC 34 «Тамақ өнімдері» техникалық комитетінің SC 5 «Сүт және сүт өнімдері» ішкі комитеті әзірледі.

Ағылшын тілінен аударылған (en)

Осы ұлттық стандарт халықаралық стандарттың ресми нұсқасы негізінде әзірленді және осында берілген сілтемелер Нормативтік техникалық құжаттардың бірыңғай мемлекеттік қорында бар.

Мемлекеттік және орыс тілдеріндегі мәтін ресми болып табылады.

Сәйкестік деңгейі – бірдей (IDT).

4 Осы стандартта Қазақстан Республикасының «Техникалық реттеу туралы» 2004 жылғы 9 қарашадағы № 603 - II, «Қазақстан Республикасындағы тілдер туралы» 1997 жылғы 11 шілдедегі № 151 және «Химия өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» 2007 жылғы 21 шілдедегі № 302 Заңдарының нормалары іске асырылды

#### 5 БІРІНШІ ТЕКСЕРУ МЕРЗІМІ ТЕКСЕРУДІҢ КЕЗЕҢДІЛІГІ

2021 жылы 5 жыл

#### 6 АЛҒАШ РЕТ ЕНГІЗІЛДІ

Осы стандартқа енгізілген өзгерістер туралы ақпарат «Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар» сілтемесінде, ал өзгеріс мәтіні «Мемлекеттік стандарттар» ай сайынғы ақпараттық сілтемесінде жарияланады. Осы стандарт қайта қаралған (жойылған) немесе ауыстырылған жағдайда тиісті ақпарат «Мемлекеттік стандарттар» ақпараттық сілтемесінде жарияланады.

Осы стандарт Қазақстан Республикасы Инвестициялар және даму министрлігі Техникалық реттеу және метрология комитетінің рұқсатынсыз ресми басылым ретінде Қазақстан Республикасы аумағында толықтай немесе бөлшектеліп басылып шығарыла, көбейтіле және таратыла алмайды

#### ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҰЛТТЫҚ СТАНДАРТЫ

#### Сүт, сүт өнімдері, балалар тағамына және ересектерге арналған қоспалар

#### Май қышқылы құрамын анықтау

#### ҚЫЛТҮТІКТІ ГАЗДЫ ХРОМАТОГРАФИЯ ӘДІСІ

Енгізілген күні 2018.01.01

#### 1 Қолданылу саласы

Осы стандарт ұзын тізбекті полиқаныққан май қышқылында (LC - PUFA) маймен байытылған немесе байытылмаған, құрамында сүт майы және/немесе өсімдік майы бар, балалар қоспасы мен ересектерге арналған тағамдық қоспа, сүт, сүт өнімдеріндегі жеке және/немесе барлық май қышқылын сандық талдау әдісін белгілейді. Әдіс белгі салынған май кышқылы (яғни, транс - май қышқылы (ТFA), қаныққан май қышқылы (SFA), моноқаныққан май қышқылы (МUFA), полиқаныққан май қышқылы (PUFA), май қышқылы омега - 3, омега - 6 және омега - 9) тобын және/немесе жеке май қышқылын (яғни линол қышқылын (LA), альфа - линол қышқылын (ALA), арахидон қышқылын (ARA), эйкозапентаен қышқылын (ЕРА) және докозагексаен қышқылын (DHA)] қарастырады.

Анықтау алдын ала майын алмай тағамдық матрицада тікелей молекулярлық қайта этерификациялау жолымен жүзеге асырылады және массалық үлестен 1, 5 % - дан кем емес (m/m – массадан массаға) жалпы май мөлшері бар суда қайта еріген құрғақ сынамаға немесе сұйық сынамаға қолданылады.

Құрамында майдың массалық үлесі 1, 5% - дан кем (m/m – массадан массаға) сүт өнімдері 2-бөлімде осы әдістерді пайдаланып майды алдын ала шайғындағаннан кейін талдануы мүмкін. Майдың қышқылдылық деңгейі 1 ммоль/100 г кем емес жұмсақ және қатты сыр сияқты сүт өнімдері 2-бөлімде осы әдістерді пайдаланып майды алдын ала шайғындағаннан кейін талдануы мүмкін. PUFA, балық майымен немесе балдыр тамырымен байытылған өнімдер үшін сезімтал май қышқылын табу үшін еріткіштерді булау өте төмен температурада (мәселен, макс. 40°С) жүзеге асырылады.

#### 2 Нормативтік сілтемелер

Осы стандартты қолдану үшін мынадай сілтемелік нормативтік құжаттар қажет. Күні қойылмаған сілтемелер үшін сілтемелік құжаттың соңғы басылымы (барлық өзгерістерін қоса алғанда) қолданылады:

ISO 1042:1998 Зертханалық шыны ыдыс. Бір белгісі бар өлшеуіш құты (Laboratory glassware – One - mark volumetric flasks).

ISO 1735:2004 (IDF 5:2004)Сыр және балқытылған сыр. Май мөлшерін анықтау. Гравиметрлік әдіс (бақылау әдісі) (Cheese and processed cheese products – Determination of fat content – Gravimetric method (Reference method).

ISO 1740:2004 (IDF 6:2004)Сүт майы мен кілегей майы негізіндегі өнімдер.Майдың қышқылдылығын анықтау (бақылау әдісі) (Milkfat products and butter – Determination of fat acidity (Reference method).

ISO 14156:2001 (IDF 172:2001)Сүт және сүт өнімдері. Липидтер мен майда еритін қосылыстарды шайғындау әдісі (Milk and milk products. Extraction methods for lipids and liposoluble compounds).

#### 3 Терминдер мен анықтамалар

Осы стандартта тиісті анықтамалары бар мынадай терминдер қолданылады:

**3.1 Май қышқылының мөлшері**(fatty acids content): Осы стандартта берілген тәсілмен анықталған жеке заттар немесе жеке заттардың массалық үлесі.

Ескертпелер

- 1. Жазбаға: А.1 кестесін қара
- 2.Жазбаға: майлы қышқылдың құрамы 100 г өнімнің (А.1 кестесін қара) майлы қышқылдығы граммдағы (немесе миллиграммдағы) массалық үлес сияқты көрінеді. Майлы қышқылдың нәтижесі басқа нәтижеде көрінген форматпен қайта есептелуі мүмкін (10.2 қара).

#### 4 Әдістін мәні

Сұйық үлгілер үшін метанолды метил натрийін тікелей қайтадан терификацияланған молекуляраралық жолмен метил эфирінің майлы қышқылын дайындау, ішкі стандартты ерітіндінің үлгісімен қосу; метанолды метил натрийін тікелей қайтадан терификацияланған молекуляр аралықты тікелей алдын ала құрғақ үлгіні суға салып, қайта калпына келтіру. Осы қайтадан терификацияланған молекуляр аралық процесті түрлі өнімнен тұратын (мысалы, құрамында майы аз өнімдер, ірімшік) майларды экстракциялау үшін де қолданады.

FAME құрамының талдауы капиллярлық газ сұйықтығының хроматографиясының көмегімен жүзеге асырылады. FAME идентификациясы (С 11:0 FAME) ішкі стандартты ерітіндімен және құрылғының белгі беру факторын салыстыру жолымен майлы қышқылдың талдама саны және таза стандартты ерітіндіні қалқып алу кезіндегі салыстырумен жүзеге асырылады. Молекуляраралық қайта терификациялауды тексеру (С 13:0 TAG) екінші ішкі стандартты ерітіндіні пайдалану бойынша жүзеге асырылады.

#### 5 Реагенттер

Егер басқасы көрсетілмеген жағдайда, тазалығы талдау дәрежесі бойынша мойындалған реагенттер қолданылады.

- 5.1 **n**  $\Gamma$ ексан[ $CH_3(CH_2)_4CH_3$ ], хроматографиялық топ.
- 5.2 **Метанол** [СН<sub>3</sub>ОН], хроматографиялық топ.
- 5.3 HPLC судың сапасын бағалау немесе тазалықтың эквивалентті сапасы
- 5.4 Натрий метилатының ерітіндісі[CH $_3$ ON $_a$ ], 30 %моль/л метанол ерітіндісі немесе қолда бар 25 %моль/л.
- 5.5 **Молекуляраралық қайта терификация** (метанолдағы 5 % моль/л натрий метилатының ерітіндісі).
- 30 % моль/л (немесе 25 % моль/л) натрий метилатының ерітіндісін тамызғышпен 50 мл (немесе 60 мл) өлшеп алып, сыйымдылығы 300 мл зертханалық шыны ыдысқа құйып, көлемі 250 мл метанолмен ақырын магнитті бұлғауышпен араластыру қажет. Магнитті

бұлғауышты алып тастап, бөлме температурасына дейін салқындатып, метанолдың көмегімен белгіге дейін жеткізу керек.

Қараңғы жерде 4 °C температурада сақтаулы тұрған нағыз ерітінді бір апта бойы өзгеріссіз тұрады. Қолданар алдын ерітіндіні бөлме температурасына дейін қыздыру қажет. Қолдағы ерітіндінің көлемі шамамен 40 үлгінің талдамасы үшін жеткілікті. Ал кішігірім талдама барысында реагенттің көлемі соған сәйкес қайтадан түзетілуі мүмкін.

Молекуляраралық қайта терификациялау реакциясы (20 °C - дан25 °C дейін) сыртқы температурада атқарылады.

Ескертпе – Мәні жақшада көрсетілгендер 25 % моль/л концентратты натрий метилатының ерітіндісіне қатысты.

- 5.6 Натрий гидроцитрат жартылай гидраты[HOC(COOH)(CH<sub>2</sub>COONa)<sub>2</sub>.1, 5 H<sub>2</sub>O].
- 5.7 **Натрий хлориді**[NaCl].
- 5.8 **Бейтараптандырылған ерітінді**(10 %моль/л *натрий гидроцитрат жартылай гидраты*, судағы 15 %моль/л натрий хлориді).
- 50, 0 г натрий гидроцитрат жартылай гидраты мен 75, 0 г натрий хлоридін 500 мл зертхана шыны ыдысымен өлшеу қажет. Магнитті бұлғауыштың көмегімен 450 мл суда еріту қажет. Магнитті бұлғауышты алып тастап, бөлме температурасына дейін салқындатып, судың көмегімен белгіге дейін апару қажет.
- 4 °C температурада қараңғы жерде сақтаулы тұрған нағыз ерітінді бір айға дейін бұзылмай сақталады. Сақтаулы тұрған ерітіндіде тұз кристаллдары пайда болуы мүмкін, алайда оны шайқаған кезде жоғалып кетеді.

Пайдаланар алдын ерітіндіні бөлме температурасына дейін қыздыру қажет. Бұл ерітіндінің көлемі 40 немесе одан да көп үлгіге талдау үшін жеткілікті. Ал талдаудың көлемі аздау (немесе бір талдама кем) болса, ерітіндінің массасы мен көлемі қайтадан сәйкестендірілуі мүмкін.

- 5.9 Метил трет бутилді эфир (МТВЕ), хроматографиялық топ.
- 5.10 Ундеканоат метилі (С 11:0 FAME), тазалығы 99 %массадан кем емес.
- 5.11 Тритридеканоин (С 13:0 ТАС), тазалығы 99 % массадан кем емес.
- 5.12 С 11:0 МЭЖК/С 13:0 ТАСстандартты ерітінді.
- 500 мг жуық тритридеканоинды 0, 1 мг дәлдікпен өлшеп алып, оған зертханалық 250 мл құтыға 500 мг метил ундеканоатын қосу қажет. Қоспаны ерітіп, МТВЕ көмегімен белгіге дейін жеткізу қажет.
- 4 °C температурада қараңғыда сақталып тұрған ерітінді бір апта бойы бұзылмай сақталуы тиіс. Пайдаланар алдын бөлме температурасына дейін жылыту қажет.

Ерітіндінің көлемі 40 немесе одан да көп талдау жасауға жеткілікті. Егер талдама аздау болса, ерітіндінің массасы мен көлемі қайтадан сәйкестелініп, түзетілуі мүмкін.

5.13 Метилді эфирдің октадецилен қышқылы, қоспа *цисж*әне *транс - олшемді* С 18:1 - ден *транс - 4 - ке дейін транс - 16 -* октадециленді (барлық өлшемдер) және принципиалды *ис - олшемдер*. Хлорлы метилендегі 2, 5мг/мл концентраты.

Ескертпелер — Осы стандарт SupelcoInc компаниясында ғана бар, яғни брэндSigma - Aldrich (Cat.  $40495 - \text{U})^{1}$ ).

5.14 Метилді эфирдің линольді қышқылы, қоспа цисжәне транс изомері С 18:2 с транс - 9, транс - 12 - октадекадиенді қышқылы (шамамен 50 %), цис - 9, транс - 12 - октадекадиенді қышқыл (шамамен 20 %), транс - 9, цис - 12 - октадекадиенді қышқыл

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup>Supelco Inc., брэнд Sigma Aldrich – сатылымда бар сәйкес өнімнің үлгісі. Бұл ақпарат осы стандартты қолданушылардың ыңғайлылығы үшін келтірілген жән бұл өнім **ISO** немесе IDF-мен мақұлданғаны туралы растама болып табылмайды. Балама өнімдер, егер дәл сондай нәтижеге жеткізетіні көрсетілсе, қолданыла алады.

(шамамен 20 %) и цис - 9, цис - 12 - октадекадиенді қышқыл (шамамен 10 %). Хлорлы метиленнің 10мг/мл концентраты.

Ескертне – Осы стандарт SupelcoInc компаниясына тиесілі, брэндSigma - Aldrich(Cat. 47791)<sup>1)</sup>.

- 5.15 Линолен қышқылының метил эфирі, *цис* және *транс* изомерлер қоспасы С 18:3
- цис 9, цис 12, цис 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 3 % ы (m/m)),
- метил эфирі мен цис 9, цис 12, транс 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 7 % ы (m/m)),
- метил эфирі мен цис 9, транс 12, цис 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 7 % ы (m/m)),
- метил эфирі мен *цис 9, транс 12,* транс 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 15 % ы (m/m)),
- метил эфирі мен *транс 9, цис 12,* цис 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 7% ы (m/m)),
- метил эфирі мен mpanc 9, uuc 12, транс 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 15 % ы (m/m)),
- метил эфирі мен *транс 9, транс 12*, цис 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 15 % ы (т/m)) және
- метил эфирі мен *транс 9, транс 12*, транс 15 октадекатриен қышқылының (шамамен массалық үлестің 30 % ы (т/m)).

Хлорлы метилендегі концентрат 10 мг/мл.

Ескертпе – Осы стандартта Supelco Inc, брэнд Sigma Aldrich (Саt. 47792)4 компаниясында бар. Стандартта барлық т*ранс* изомерлер С 18:3 (жиыны сегіз) бар, алайда олардың қанықтылығы мен коэффициенті иіссіздендірілген/тазартылған майлар мен тоң майда зерттелгеннен ерекшеленеді.

5.16 Метилді эфирдің октадекадиенді түйіндескен қышқылы, қоспа С 18:2 цис - 9, транс - 11 және цис - 10, транс - 12 - октадекадиенді түйіндескен қышқылынан тұрады, тазалығы 99 % үлестен кем емес.

Ескертпе – Осы стандарт SupelcoInc компаниясына тиесілі, брэндSigmaAldrich (Cat. 05507) 4. Стандарттың құрамында екі негізгі СЖК изомері бар, бірақ изомерлер партиядан партияга өзгеруі мүмкін.

5.17 Цис қоспасының сапалы стандартты ерітіндісі және транс мөлшері

*Цис* (RT) және *транс* мөлшерлерін (яғни С 18:1, С 18:2, С 18:3 и СLA) ұстап тұру уақытын анықтау үшін, 5.13 – 5.16 көрсетілгендей стандартты ерітіндінің сапалы стандартын дайындау қажет. Сатылымда бар барлық стандартты қолдануы мүмкін. Сыйымдылығы 50 мл зертхана құтысының мөлшеріне тең пропорцияда стандартты ерітіндіні қосу қажет. Гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізіп, ерітеді. Қолданыстағы инжекторға сәйкес сұйылту қажет.

- 5.18 FAME стандартты калибрлі ерітіндісі
- 5.18.1 FAME индивидуалды ерітіндісін дайындау
- 5.18.1.1 FAME индивидуалды ерітіндісі

Жеке FAME ерітінділерін келесі тәртіппен алу қажет (тазалығы 99 % кем емес):

Май қышқылының метилді эфирі (С4:0), капрон қышқылының метилді эфирі (С6:0), капрон қышқылының метилді эфирі (С8:0), капрон қышқылының метилді эфирі (С10:0), ундекан қышқылының метилді эфирі (С11:0), лаурин қышқылының метилді эфирі (С12:0), тридекан қышқылының метилді эфирі (С13:0), миристин қышқылының метилді эфирі (С14:0), миристолеин қышқылының метилді эфирі (С14:1  $\mu u c$  - 9 немесе n - 5), метил -

пентадекан қышқылының метилді эфирі (С15:0), уис - 10 - пентадецилен қышқылының метилді эфирі (C15:1 *цис* - 10 n - 5), пальмитин қышқылының метилді эфирі (C16:0), пальмитин қышқылының метилді эфирі (С16:1 цис - 9 немесе п - 7), маргарин қышқылының метилді эфирі (С17:0), *иис* - 10 - гептадецен қышқылының метилді эфирі (С17:1 уис - 10 немесеп - 7), стеарин қышқылының метилді эфирі (С18:0), элаидин қышқылының метилді эфирі (С18:1 транс - 9 немесе п - 9), олеин қышқылының метилді эфирі (C18:1 *чис* - 9 немесе n - 9), линолэлаидин кышкылынын метилді эфирі (C18:2 барлық транс - 9, 12 немесе n - 6), линол қышқылының метилді эфирі (С18:2 барлық иис -9, 12 немесе п - 6), арахидон қышқылының метилді эфирі (С20:0), гамма - линол қышқылының метилді эфирі (C18:3 барлық *цис* - 6, 9, 12 немесе n - 6), цис - 11 - эйкозенді қышқылдың метилді эфирі (C20:1 *цис* - 11 немесе n - 9), линоленді қышқылдың метилді эфирі (С18:3 барлық *иис* - 9, 12, 15 немесе n - 3), генэйкозанды қышқылдың метилді эфирі (C21:0), *uuc* - 11, 14 - эйкозадиенды қышқылдың метилді эфирі (C20:2 барлық *цис* - 11, 14 немесе n - 6), бегенді қышқылдың метилді эфирі (С22:0), цис - 8, 11, 14 - эйкозадиенді қышқылдың метилді эфирі (C20:3 барлық *иис* - 8, 11, 14 немесе n - 6 *иис*), эрукті қышқылдың метилді эфирі (C22:1 *цис* - 13 немесе n - 9), цис - 11, 14, 17 - эйкозатриенді қышқылдың метилді эфирі (C20:3 барлық *иис* - 11, 14, 17 немесе n - 3), арахидонды қышқылдың метилді эфирі (C20:4 барлық *цис* - 5, 8, 11, 14 немесе n - 6), *цис* - 13, 16 докозадиенді қышқылдың метилді эфирі (С 22:2 барлық иис - 13, 16 немесе п - 6), лигноцеринді қышқылдың метилді эфирі (С24:0), уис - 5, 8, 11, 14, 17 - эйкозапентаенді қышқылдың метилді эфирі (C20:5 барлық *цис* - 5, 8, 11, 14, 17 немесе n - 3), ацетэрукті қышқылдың метилді эфирі (C24: 1 *цис* - 15 немесе n - 9), *цис* - 4, 7, 10, 13, 16, 19 докозагексаенді қышқылдың метилді эфирі (С22:6 барлық иис - 4, 7, 10, 13, 16, 19 немесе п

Ескертпе –Жеке FAME ерітінділерін сатып алу әр FAME стандартты қоспаларына қарағанда әлдеқайда қымбатырақ. FAME әр ерітіндісін жеке тарту қателіктер беруі мүмкін және тартудың жоғары нақтылығын қажет етеді.

#### 5.18.1.2 Негізгі ерітінді 1 – Қаныққан

Сыйымдылығы 100 мл зертханалық өлшегіш колбасында 0, 1 мг дейін нақтылықпен шамамен 25 мг лигноцеринді қышқылдың метилді эфирін (C24:0), 25 мг беген қышқылының метилді эфирін (C22:0), 25 мг генэйкозан қышқылының метилді эфирін (C21:0), 25 мг арахидон қышқылының метилді эфирін (C20:0), 25 мг стеарин қышқылының метилді эфирін (C18:0), 25 мг маргарин қышқылының метилді эфирін (C17:0), 50 мг пальмитин қышқылының метилді эфирін (C16:0), 25 мг пентадекан қышқылының метилді эфирін (C15:0), 25 мг миристин қышқылының метилді эфирін (C14:0), 25 мг тридекан қышқылының метилді эфирін (C13:0), 25 мг лаурин қышқылының метилді эфирін (C10:0), 25 мг каприн қышқылының метилді эфирін (C10:0), 25 мг каприл қышқылының метилді эфирін (C8:0), 25 мг капрон қышқылының метилді эфирін (C6:0) және 25 мг майлы қышқылының метилді эфирін (C4:0) өлшеу қажет. n - гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізу қажет.

Пальмитин қышқылы екі есе көлемінде өлшенеді (6.21). Қысқа тізбекті май қышқылдарының метилді эфирі (яғни, С4:0, С6:0 және С8:0) ұшқыш компоненттер болып келеді және сонында өлшенеді.

#### 5.18.1.3 Негізгі ерітінді 2 – Моноқаныққан

100 мл зертханалық өлшегіш колбада 0, 1 мг нақтылығымен шамамен 25 мг (6.1) нервон қышқылының метилді эфирін (С 24:1  $\mu\nu$ c - 15 немесе n - 9), 25 мг эрук қышқылының метилді эфирін (С 22:1  $\mu\nu$ c - 13 немесе n - 9), 25 мг цис - 11 - эйкозен қышқылының метилді эфирін (С 20:1  $\mu\nu$ c - 11 немесе n - 9), 25 мг олеин қышқылының этилді эфирін (С 18:1  $\mu\nu$ c - 9 немесе n - 9), 25 мг элаид қышқылының этилді эфирін (С 18:1

*транс - 9 немесе п - 9 транс),* 25 мг *цис -* 10 - гептадецен қышқылының этилді эфирін (С 17:1 *цис -* 10 немесе п - 7), 25 мг пальмитолеин қышқылының метилді эфирін (С 16:1 *цис -* 9 немесе п - 7), 25 мг *цис -* 10 - пентадецен қышқылының метилді эфирін (С 15:1 *цис -* 10 немесе п - 5) және 25 мг миристален қышқылының этилді эфирін (С 14:1 *цис -* 9 немесе п - 5) өлшеу қажет. n - гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізу қажет.

#### 5.18.1.4 Негізгі ерітінді 3 – Полиқанықпаған

100 мл зертханалық өлшегіш құтыда 0, 1 мг дәлдігімен шамамен 25 мг линолэлаидин қышқылының метилді эфирін (С 18:2 барлық *транс - 9, 12* немесе п - 6 *транс), 25* мг линол қышқылының метилді эфирін (С 18:3 барлық *транс - 9, 12* немесе п - 6), 25 мг гамма - линолен қышқылының метилді эфирін (С 18:3 барлық *транс - 9, 12* немесе п - 6), 25 мг линол қышқылының метилді эфирін (С 18:3 барлық *транс - 12, 15* немесе п - 3), 25 мг эйкозадиен қышқылының *транс - 11, 14* немесе п - 6), 25 мг эйкозадиен қышқылының *транс - 11, 14* немесе п - 6), 25 мг эйкозадиен қышқылының *транс - 11, 14, 17* немесе п - 6), 25 мг эйкозадиен қышқылының *транс - 11, 14, 17* немесе п - 6), 25 мг арахидон қышқылының метилді эфирін (С 20:3 барлық *транс - 11, 14, 17* немесе п - 6), 25 мг арахидон қышқылының метилді эфирін (С 20:4 барлық *транс - 13, 16* немесе п - 6), 25 мг эйкозапентаен қышқылының *транс - 11, 14, 17* немесе п - 3), 3 мәне 25 мг докозагексаен қышқылының *транс - 13, 16, 19* немесе п - 3) өлшеу қажет. *п* - гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізу кажет.

#### 5.18.1.5 FAME стандартты калибрлеу ерітіндісін дайындау

Тамызғышпен 25, 0 мл 1 калибрлегіш стандартты ерітіндіні (5.18.1.2 - қара), 25, 0 мл 2 калибрлегіш стандартты ерітіндіні (5.18.1.3 - қара) және 25, 0 мл 3 калибрлегіш стандартты ерітіндіні (5.18.1.4 - қара) 100 мл-лік зертханалық өлшегіш құтыға құю керек. n - гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізу керек. Пайдаланылатын инжектордың түріне сәйкес сұйылту керек.

Минус 20 °C температурасында қараңғы жерде сақталатын осы ерітінді шамамен алты ай бойы тұрақты болып қалады. Стандартты ерітіндінің ыдырауын болдыртпау үшін ерітіндіні (енгізуге дайын) әртүрлі түтіктерге құйып, тұтынудың алдында минус 20 °C температурасында сақтау керек. Әрбір түтік бір рет пайдаланылады және одан кейін лақтырылады.

- 5.18.2 FAME сандық стандартты қоспасынан дайындау
- 5.18.2.1 FAME сандық стандартты қоспасы

FAME сандық стандартты қосасын сатып алу керек: Nu - Check - Prep, Санаттың нөмірі GLC - Nestle -  $36^{1}$ ).

FAME калибрлегіш стандартты қоспасы салмақ бойынша жеткізуші мұқият дайындаған. Әрбір компоненттің массалық үлесі ілеспе паспортта көрсетілген. Әрбір ампула шамамен 100 мг FAME калибрлегіш стандартты қоспасын қамтиды. FAME барлық жеке эталондары стандартты қоспада бірдей үйлесімде таралады, ерекшелікті пальмитин қышқылының метил эфирі құрайды (С 16:0), ол қос көлемде қосылған.

#### 5.18.2.2 FAME стандартты калибрлеу қоспасын дайындау

Пайдаланудың алдында ампуланы қараңғы жерде қыздырусыз бөлме температурасына дейін (максимум 25 °C) жылыту керек. Ампуланы шыны пышақпен

<sup>&</sup>lt;sup>1)</sup>Nu-Check-PrepGLC-Nestle36 – сатылымда болатын сәйкес келетін өнімнің мысалы.Берілген ақпарат осы стандарттың пайдаланушыларының ыңғайлылығы үшін келтірілген және берілген өнім ISO немесе IDF құпталғандығының растамасы болып табылмайды. Бірдей нәтижелерге әкелетіндіктері көрсетілген болса, онда балама өнімдер пайдаланылуы мүмкін.

кесіп, Пастер тамызғышын пайдаланып, ампуланың ішіндегісін қарамаймен алдын - ала өнделген 50 мл-лік зертханалық құтыға жылдам құю керек, өлшеу керек және n - гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізу керек. Пайдаланылатын инжектордың түріне сәйкес сұйылту керек.

Минус 20 °C температурасында қараңғы жерде сақталатын осы ерітінді шамамен алты ай бойы тұрақты болып қалады. Стандартты ерітіндінің ыдырауын болдыртпау үшін ерітіндіні әртүрлі түтіктерге құйып (енгізуге дайын), тұтынудың алдында -20 °C температурасында сақтау керек. Әрбір түтік бір рет пайдаланылады және одан кейін оны лақтырып тастау керек.

#### 6 Жабдык

Ескертпе — Анықтау ұшатын тұтанатын ерітінділерді пайдалануды қарастыратындықтан, барлық қолданылатын электрлік жабдық осындай еріткіштерді пайдалану кезінде тәуекелдерді регламенттейтін заңнамаға сәйкес келу керек.

Стандартты зертханалық жабдық және атап айтқанда, келесі:

- 6.1 0, 1 мг минималды санаумен 1 мг дейінгі дәлдікпен өлшей алатын зертханалық таразылар.
  - 6.2Көлемі 50 мл, 100 мл, 250 мл, 300 мл және 500 мл зертханалық өлшегіш колбалар.
- 6.3 Көлемі 2 мл, 5 мл, 10 мл, 25 мл және 50 мл, AS класты, бір белгімен, градусталған тамызғыштар (ISO 1042 қара).
- 6.4 Көлемі 2 мл және 5 мл, AS класты, екі белгісі бар градусталған тамызғыштар (ISO 1042).
  - 6.5 Көлемі 200 мкл микротамызғыш
  - 6.6 Көлемі 2 мл, 5 мл және 10 мл бүріккіштер.
- 6.7 Диаметрі 26 мм, ұзындығы 100 мм, бұралатын тығынмен жарақталған, тефлонмен жабылған түтік.
  - 6.8 Түтіктермен құйынды араластырғыш, немесе аналогы.
- 6.9 Сыртқы диаметрі 26 мм түтіктер үшін адаптерлермен жабдықталған зертханалық центрифуга.
- 6.10 Жалынды иондау детекторымен және сынаманың ағынын бөлумен/бөлмеумен инжектормен немесе сынамаларды тікелей бағанаға енгізу үшін инжектормен жабдықталған газсұйықтық хроматограф. Автомөлшерлегіш және біріктіру жүйесі, мүмкіндігінше, компьютерленуі тиіс.

Мінсіз таза зертханалық ыдысты және қақпақтарды пайдалану FAME хроматограммасында жағымсыз қоспаларды болдыртпау үшін қажет.

6.10.1 Газ - тасымалдағыш, сутек және гелий, тазалық кем дегенде 99, 9997 %.

Ескертпе – Газ - тасымалдағыш ретінде сутекті немесе гелийді пайдалану хроматографияның ұзақтығына әсер етеді (яғни гелиймен уақыттың 10 нан 15 мин дейін жоғарылауы), бірақ оптималды жағдайлармен хроматографиялық шешілуге маңызды әсер етпейді.

Детектор (FID) үшін қажетті басқа газдардың құрамында органикалық қоспалар болмау керек (яғни 1 м.ү. төмен CnHm) және тазалықтары кем дегенде 99, 995 % болу керек. Синтетикалық ауа немесе сығылған ауа пайдаланылуы мүмкін. Газогенераторлық қондырғыны пайдалануға болады.

6.10.2 Цианопропил - полисилоксан фазасымен байланысты капиллярлық бағана немесе аналогы (ұзындығы 100 м, ішкі диаметрі 0, 25 мм, фазаның қалыңдығы 0, 2 микрон), ол FAME - ды ең алдымен көміртек тізбегінің ұзындығымен және екінші кезекте қос байланыстардың санымен элюирлейді.

Оттегі және ылғалдылық іздері бағананың полярлық фазасын зақымдайды. Таза газ болмаған кезде газды тазалау үшін сүзілген аспапты пайдалану керек.

- 6.10.3 Бағаналы термостаттың соңғы температурасынан жоғары 50 °C температурасына дейін қыздыра алатын жалынды иондау детекторы.
- 6.10.4 Бағаналы термостаттың соңғы температурасынан жоғары 30 °C температурасына дейін қыздыра алатын ағынды бөлумен/бөлмеумен сынамаларды енгізу үшін инжектор.
- 6.10.5 Бағаналы термостаттың соңғы температурасынан жоғары 30 °C температурасына дейін қыздыратын немесе қыздырмайтын (суыту), сынамаларды тікелей бағанаға енгізу үшін инжектор.

Ескертпе – Газ хроматографына небары бір инжекторды ғана орнату жеткілікті (яғни ағынды бөлумен/бөлмеумен сынамаларды енгізу үшін немесе сынамаларды тікелей бағанаға енгізу үшін).

- 6.10.6 Сыйымдылығы 10 мкл енгізу шприці.
- 6.10.7 Біріктіру жүйесі.

Тексерудің барлық құралдары тексерілуі/калибрленуі (аттестатталуы) керек және олардың тексеру/калибрлеу (аттестаттау) жөнінде қолданыстағы сертификаттары (куэліктері) және/немесе сенім таңбаларының, калибрлеу белгілері салынуы керек, ал стандартты үлгілер қолдануға жіберіліп, ҚР СТ 2.79 сәйкес ҚР МӨЖ тізіліміне енгізілуі тиіс

#### 6.11 Газохроматографиялықжағдайлар

Термостаттың және газ-тасымалдағышының ағынының температурасы таңдалған бағанаға және пайдаланылатын газ - тасымалдағышқа (яғни сутек немесе гелий) тәуелді. Таңдалған жағдайлар С 18:1, С 18:2, С 18:3 және В.1, В.2 және В.3 суреттерде, В қосымшасында келтірілгендей, түйіндес линол қышқылдарының (ТЛҚ) арасында *цис* және *транс* аймақтарының арасындағы бөлінуді қамтамасыз етеді.

- 6.11.1 және 6.11.2 келтірілген мысалдар *цис* және *транс* дұрыс бөлу/сәйкестендіру үшін қолайлы жағдайларды анықтайды.
  - 6.11.1 1-мысал. Ағынды бөлүмен сынаманы енгізу әдісі
- бағана:ұзындығы 100 м, ішкі диаметрі 0, 25 мм, фазаның қалыңдығы 0, 2 микрон, капиллярлық бағана балқытылған кварцтан;
  - тұрақты фаза: цианопропил полисилоксанды;
  - газ тасымалдағыштың типі: гелий;
- бағананың басы жағында газ тасымалдағыштың қысымы: 225 кПа (175 кПа 225 кПа);
  - бөлек ағын: 25, 5 мл/мин;
  - ағынның бөлінуінің қатынасы: 10:1;
  - инжектордың температурасы: 250 °C;
  - детектордың температурасы: 275 °C;
- термостаттың температуралық режимі: бастапқы температура 60 °C, 5 мин ішінде ұсталынады, 15 °C мин<sup>-1</sup> деңгейінде 165 °C дейін көтеріледі, бұл температурада 1 мин ішінде ұсталынады және 2 °C мин<sup>-1</sup> деңгейінде 20 мин ішінде 225 °Сдейін көтеріледі;
  - енгізілген сынаманың көлемі: 1, 0 мкл.

Осы жағдайларда алынған толық газ хроматографиясының мысалы В қосымшасындағы В.4 - суретінде келтірілген.

- 6.11.22 мысал Тікелей бағанаға сынаманы енгізу әдісі
- бағана: ұзындығы 100 м, ішкі диаметрі 0, 25 мм, фазаның қалыңдығы 0, 2 микрон, капиллярлық бағана балқытылған кварцтан.
  - тұрақты фаза: цианопропил полисилоксанды;
  - газ тасымалдағыштың типі: көміртек;

- бағананың басы жағында газ тасымалдағыштың қысымы: 210 кПа (175 кПа 225 кПа);
  - инжектордың температурасы: салқын;
  - детектордың температурасы: 275 °С;
- термостаттың температуралық режимі: бастапқы температура 60 °C, 5 мин ішінде ұсталынады, 15 °C мин⁻¹ деңгейінде 165 °C дейін көтеріледі, бұл температурада 1 мин ішінде ұсталынады және2 °C мин⁻¹ деңгейінде 17 мин ішінде 225 °Сдейін көтеріледі;
  - енгізілген сынаманың көлемі: 1, 0 мкл.

Осы жағдайларда алынған толық газ хроматографиясының профилінің мысалы В қосымшасындағы В.5 - суретінде келтірілген.

6.12 С 18:1 *иис* және *транс* арасында шешілу

С 18:1 ТМҚ дәл сандық талдау үшін (деңгей 0, 5 гр/100 г майдан астам), С 18:1 *транс* - 13/14 және С 18:1 *цис* - 9 (олеин қышқылы) арасында сәйкес келетін шешілу қажет. Шешілу стандартты ерітіндінің сапалық *цис* және *транс* С 18:1 FAME изомерлерін енгізумен анықталады (5.17 - қара).

Газ хроматографына 1, 0 [Л калибрлегіш ерітіндіні енгізіңіз (5.13 - қара). Жартылай биіктікте шыңның енін және С 18:1 *транс* - 13/14 және С 18:1 *уис* - 9 (олеин қышқылының метил эфирі) үшін шыңның жоғарғы бөлігі мен хроматограмманың сол жағы арасындағы қашықтықты анықтау керек. R шешілу өлшемдері (1) формула бойынша есептеледі:

$$R = 1, 18 \cdot (t_{R2} - t_{R1}) / \left( W_{\left(\frac{1}{2}\right)1} + W_{\left(\frac{1}{2}\right)2} \right), \tag{1}$$

мұндағы  $t_{R1}$  — хроматограмманың сол жағы мен 1 шыңның жоғарғы бөлігінің арасындағы сантиметрлердегі қашықтық (С 18:1 *транс* - 13/14);

 $t_{R2}$  – хроматограмманың сол жағы мен 2 шыңның жоғарғы бөлігінің арасындағы сантиметрлердегі қашықтық(С 18:1  $\mu uc$  - 9);

 $W_{\left(\frac{1}{2}\right)1}-1$  шыңның жарты биіктігіндегі сантиметрлердегі шыңның ені (С 18:1 *транс* - 13/14):

 $W_{\left(\frac{1}{2}\right)^2}$  – 2 шыңның жарты биіктігіндегі шыңның ені, см (С 18:1 *цис* - 9).

Егер R өлшемі I,  $00 (\pm 5\_\%)$  көп болса, онда шешілу жеткілікті болып саналады % (В қосымшасындағы В.3 - суретті қара).

Ескертпе – Жеткіліксіз шешілу, бірақ аталған мәнге жақын *R*мәнімен хроматографиялау жағдайларын дәл икемдеу (яғни газ - тасымалдағыштың қысымының/ағынының немесе термостаттың температуралық режимінің болмашы өзгеруі) рұқсат берілетін мәнді бере алады.

#### Ескертпе

- 1 Бөлу бағамы 0, 2 мл және өлшеу дәлдігі (± 0, 1) мл болатын, көлемі 100 мл тамызғыш.
- 2 Араластыру көлемі кем дегенде 1000 мл болатын магнитті араластырғыш.
- 3 Температураны реттеуіші бар кез келген типті су моншасы.
- 4 ГОСТ 25336 бойынша тоназыткыш.
- 5 Шыны пышақ.
- 6 Көлемі 25 мл центрифугалық пробирка.
- 7 Өлшеулер ауқымы 0 °С ден 100 °С дейін, межелігінің бөлінуі 1 °С және рұқсат берілетін қателіктің шегі  $(\pm 1)$  °С болатын сынапты шыны термометр.
  - 8 Өлшеу дэлдігі 1 с және орташа тәуліктік жүрісі (± 1, 0) с/тәу көп емес.
- 9 ГОСТ 24104 бойынша 1000 г өлшеудің ең үлкен шегімен, **3-класты** дәлдікке ие зертханалық таразылар.
- 10 Тексерудің барлық құралдары тексерілуі/калибрленуі (аттестатталуы) керек және олардың тексеру/калибрлеу (аттестаттау) жөнінде қолданыстағы сертификаттары (куәліктері) және/немесе сенім таңбаларының, калибрлеу белгілері салынуы керек, ал стандартты үлгілер қолдануға жіберіліп, ҚР СТ 2.79 сәйкес ҚР МӨЖ тізіліміне енгізілуі тиіс.

#### 7 Үлгілерді іріктеу

Зертхана тасымалдау немесе сақтау кезінде зақымдалмаған немесе өзгертілмеген репрезентативті үлгіні алуы маңызды.

Үлгілерді іріктеу осы стандартта анықталған әдістің бөлігі болып табылмайды. Сынамаларды іріктеудің ұсынылған әдісі ISO 707 | IDF 50 стандартында көрсетілген.

#### 8 Сынау үшін сынаманы дайындау

**8.1 Майдың құрамы кем дегенде 1, 5 % массалық үлес** (m/m) болатын табиғи және құрғақ сүт және балалардың тамақтануына арналған қоспалар.

Үлгіні бөлме температурасына дейін жеткізіп, тұтынудың алдында шайқау керек. Үлгінің біртекті екендігіне (яғни сәйкес келетіндігіне) көз жеткізу керек.

**8.2 Майдың құрамы кем дегенде 1, 5 % массалық үлес** (m/m) болатын табиғи және құрғақ сүт және балалардың тамақтануына арналған қоспалар.

Үлгіні бөлме температурасына дейін жеткізіп, тұтынудың алдында шайқау керек. Үлгінің біртекті екендігіне (яғни сәйкес келетіндігіне) көз жеткізу керек.

Ұзын тізбекті полиқанықпаған май қышқылдарының (LC - PUFA) нашарлауын болдыртпау үшін 40 °Саспайтын температураға дейін қыздыру жолымен экстракциялық ерітіндінің (лердің) толық алып тасталуына назар аударып, майды ISO 14156 | IDF 172 - сәйкес шығарып алыңыз.

Ескертпе – Майды шығару әдістері бойынша сәйкес келетін нұсқаулық үшін ISO 1211 | IDF 1, ISO 1737 | IDF 13, ISO 8381 | IDF 123 және ISO 8262 - 1 | IDF 124 - 1 қара.

#### 8.3 Ірімшік

Үлгіні бөлме температурасына дейін жеткізіңіз. Үлгінің біртекті екендігіне (яғни сәйкес келетіндігіне) көз жеткізу керек.

Майды 60 °C аспайтын температураға дейін қыздыру жолымен экстракциялық ерітіндінің толық алып тасталуына назар аударып, майды ISO 1735 | IDF 5 - сәйкес шығарып алыңыз.

ISO 1740 | IDF 6 - сәйкес майдың қышқылдылығын тексеріңіз (сәйкестік өлшемі 1 ммоль/100 г майдан кем).

Ескертпе – Метанольдік натрий метилаты болған кезде бос май қышқылдары күрделі метил эфирін е (FAME) түрленбейді. Жоғары қышқылдылық кезінде (яғни бос май қышқылдары) май қышқылдары басқалармен сандық түрде көрсетілмейді.

#### 9 Сынақ жүргізу

#### 9.1 Талдауға арналған үлгі

Түтікте майдың шамамен 50 мг алу үшін бұралатын қақпағы бар 25 мл-лік центрифугалық түтікке үлгінің шамамен 0, 1 мг балама мөлшерін өлшеу керек (8.1 - қара). (Мысалы, 100 г өнімге 26 г майды қамтитын үлгі үшін үлгінің сәйкесінше массасы шамамен 190 мг тең).

1 - ескертпе — Май кышкылдарын талдау үшін тағамдық өнімдерден майды экстракциялауға май үлгісінің соңдай мөлшері кажет (яғни шамамен  $50 \mathrm{\ Mr}$ ).

Құрғақ қоспаның үлгісі үшін микротамызғышты пайдаланып, 2, 0 мл су қосу керек. Сұйық үлгі үшін суды қосудың қажеттілігі жоқ. Түтіті жауып, құйынды араластырғыштың көмегімен абайлап араластыру керек. Бөлме температурасында 15 мин ұстау керек.

Өнімнен майды экстракциялау үшін (8.2 және 8.3) 25 мл-лік центрифугалық түтікте 50 мг ерітілген майдан шамамен 0, 1 мг өлшеу керек. Май үлгісінде май қышқылын талдау үішн суды қосудың қажеттілігі жоқ.

Тамызғышпен 5 мл ішкі стандартты ерітіндіні өлшеу керек(5.12 - қара). Тамызғыштың көмегімен 5 мл 5 % (моль/л) натрий метилат - метанольді ерітіндіні қосу керек (5.5 - қара). Молекулааралық переэтерификация уақыты реагенттің бірінші тамшысын қосумен басталады. Түтікті саңылаусыз жауып, құйынды араластырғыштың көмегімен 10 с ішінде абайлап араластыру керек.

Бастау уақытынан кейін 180 с кейін түтікті ашып, 2 мл гександы қосу керек. Бастау уақытынан кейін 210 с кейін 10 мл екінатрийлі гидроцитратт және натрий хлоридінің сулы ерітіндісін қосу керек (5.8 - қара). Молекулааралық қайта этерификациялау уақыты бейтараптандырылған ерітіндінің соңғы тамшысын қосқаннан кейін аяқталады. Құйынды араластырғыштың көмегімен 30 с ішінде абайлап араластыру керек. Молекулааралық қайта этерификациялау уақт бастау уақытынан кейін 240 с аспайды.

2 - ескертпе – Молекулааралық қайта этерефикациялаууақытын сақтаған маңызды (240 с). Жоғарыда аталған жағдайларда түтіктердің саны біруақытта 5 данадан артық болмау керек. Жылдам беретін жүйе (таратқыш) реагенттерді қосу үшін арналған, бірақ дәлдіктің жоғары дәрежесін талап ететін ішкі стандартты ерітіндісін қосу үшін арналмаған.

Түтікті 5 мин ішінде 1750 мин $^{-1}$  (немесе баламаe= (375 ± 25))кезінде центрифугалау керек.

Сыйымдылығы 10 мл зертханалық өлшегіш құтыға тамызғышпен тұнба үсті сұйықтықтың 200 мкл өлшеу керек және n - гексанның көмегімен белгіге дейін жеткізу керек.

Ескертпелер

- 3 Сұйылту коэффициенті сынаманы тікелей бағанаға/ағынды бөлусіз енгізу үшін есептеледі. Ағынды бөлусіз сынаманы енгізу әдісін пайдаланған кезде ағынның пайдаланылатын бөлінуіне сәйкес шыңның қажетті жауабын алу үшін сұйылтуды азайту керек (әсіресе кішкентай шыңдар үшін анықтаудың жеткілікті және дәл деңгейін ойластыру). 4 °С температурасында қараңғы жерде сақтаудан кейін сұйылтылғаннан кейін талданатын үлгі екі күн ішінде тұрақты болып қала береді.
- 4 Үлгінің хроматограммасында тұрақты шың мен С6:0 элюирлеу арасында базалық желіде «көтеріңкілік» кейде кездеседі; бұл үдеріс үлгіні дайындау уақытында МТВЕ ерітіндісіне түсіп қалған су іздерінің нәтижесінде орын алады. Газ хроматографиясын енгізудің алдында сұйылтылған зерттелетін ерітіндіге бірнеше милиграмм  $CaCl_2$  қосу жолымен «көтеріңкілік» газ хроматограммасынан алынып тасталуы мүмкін.

#### 9.2 Сандық талдау

#### 9.2.1 Жауап коэффициенттерін анықтау

Хроматографты жұмысқа дайындауды хроматографқа қоса тіркелетін нұсқаулыққа сәйкес орындау керек. Хроматографта жұмыс жасау – пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес.

1 мкл калибрленген ерітіндіні үш рет енгізу керек (5.18.1.5 немесе 5.18.2.2 - қара).

9.2.2 Талдау үшін үлгілерді анықтау

FAME калибрлеу ерітіндісімен пайдаланылған жағдайларды қолданумен газ хроматографына 1 мкл талданатын үлгіні (9.1 - қара) енгізу керек.

9.2.3 Май қышқылын анықтау

Ұстап тұру уақытын ТҒА және СLАбарлық изомерлерін қамтитын сапалы стандарт қоспасында (5.13 және 5.17 - қара) және стандартты ерітіндіде (5.18 - қара) сәйкесінше шыңдардың уақытымен салыстыру жолымен зерттелетін ерітіндінің хроматограммасында май қышқылдарын анықтау керек.

#### C 18:1 TFA

В қосымшасында, В.1 немесе В.2 - суреттерінде келтірілгендей, С18:1 барлық *транс* - изомерлерін анықтап, топтастыру керек(С 18:1 цис - 9 немесе n - 9 кейін бірден хроматограмманың С18:1 *цис* бөлігіне элюирленген С 18:1 *транс* - 16 шығының ауданын коса).

1 - ескертпе — Сүт майы болған кезде С 18:1 екі транс - изомерін хроматограмманың С18:2 цис белігіне аластайды (С 18:1 транс - 15 және С 18:1 транс - 16), бірақ бір ғана изомер (С 18:1 транс - 16) ұзындығы 100 м капиллярлық бағанадан белінеді. Екінші изомер (С 18:1 транс - 15), олеин қышқылының шыңымен жабылады (С 18:1 цис - 9) және оның ауданы алдын - ала бөлу жолымен сандық жолмен анықталады (яғни ТСС А+, НРСС А+, ) одан кейін капиллярлық газ хроматографиясының талдауы жасалынады. Соңғы нәтижелерге сәйкес, С 18:1 ТҒА жалпы құрамында маңызды айырмашылықтың жоқтығы негізделді, онда С 18:1 транс - 15 шыңының (рұқсат етілмеген шың) ауданы алдын - ала бөлу техникасынан кейін алынған нәтижелермен салыстырғанда сомадан шығарылған, одан кейін капиллярлық газ хроматографиясын талдау жасалады. Бұл механизмнің бөлігі бірнеше цис - изомерлерінің болуымен түсіндіріледі (яғницис - 6 - 8), олар С 18:1 транс - бөлікпен элюирленеді және сәйкесінше С 18:1 тға жиынтығына жанама қосылады. С 18:1 ТҒА жиынтығында бұл изомерлердің үлесі С 18:1 транс - 15 ескерілмейтіндігін теңгереді.

#### C 18:2 TMK

Линол қышқылының барлық *транс* - изомерлерін анықтаңыз және топтастыру керек (В қосымшасындағы В.1, В.2 және В.6 - суретін қара). ТҒА С 18:2 жалпы құрамы үшін В.1 және В.2 - суретте көрсетілгендей, сүт майының үлгісіндегі барлық *транс* - изомерлер енгізіледі.

#### C 18:3 TMK

Линол қышқылының барлық TFA анықтап, топтастыру керек (В қосымшасын, В.1, В.2 және В.6 - суретін қара).

Ескертпелер

2 Үлгіде сүт майы және/немесе балық майы болған кезде басқа изомер С 20:1 тікелей С 20:1 уис - 11 (немесе n - 9) алдында шайылады. Бағананың айыру қабілетіне байланысты, берілген май қышқылын ұстап тұру уақыты С 18:3 транс изомеріне сәйкес келуі мүмкін (яғни С 18:3 уис - 9, транс - 12, уис - 15 немесе С 18:3 транс - 9, уис - 12, уис - 15). С 18:3 ТҒА сәйкесінше аймағында бір шың болған кезде оның дұрыс сәйкестендірілуі С 20:1 изомеріне сәйкес келеді. Егер екі, үш немесе төрт шың С 18:3 ТҒА үшін сәйкесінше аймақта салынса, онда шыңның әрбір ауданы С 18:3 ТҒА жалпы ауданына қосылған (элюирлеу тәртібін және түзілу ережелерін төменде қара). Интерференция С 18:3 ТҒА (яғни С 18:3 уис - 9, уис - 12, транс - 15; уис - 9, транс - 12, уис - 15; немесетранс - 9, уис - 12, уис - 15) және С 20:1 уис - 11 (немесе n - 9) изомерлерінің арасында байқалуы мүмкін. С 20:1 уис - 11 (немесе n - 9) изомерлері С 18:3 тғА жалпы құрамындағы оның үлесі азғантай болады. Бірақ егер С 20:1 уис - 11 (немесе n - 9) изомері С 18:3 уис - 9, уис - 12, транс - 12 немесе С 18:3 транс - 9, уис - 12, уис - 15 изомерлерімен интерференция көрсетсе, онда жеткілікті бөлінуді алу үшін хроматографиялық жағдайларды сәл өзгертуге болады. С 18:3 уис - 9, уис - 12, транс - 15 және С 18:3 транс - 9, уис - 12, уис - 15 (бұл изомерлерің арасындағы қатынас әрқашанда 5:4 жақын) арасында қате қатынасты орнатқан кезде интерференция көрініп тұрады.

3 Тазартылған және иіссіздендірілген майларда С 18:3 *транс* - изомерлерінің түзілуінің кинетикасы жоғарыполярлық капиллярлық бағананы пайдаланумен талданды, әдебиетте толық сипатталған және С 18:3 *транс* - изомерлерінің барын тексеру үшін растайтын құрал ретінде пайдаланылуы мүмкін. Әдетте максималды төрт С 18:3 *транс* - изомерлері кездеседі.

#### 1 - жағдай -С 18:3 ТМҚ изомерлерінің жоқтығы

Шыңның жоқтығы (егер бір шың анықталған болса; сүтте С 20:1 басқа изомерінің қатысуына қатысты түсініктемелерді жоғарыда қара). Тек қана бір С 18:3 транс - изомерінің болуы мүмкін емес.

**2 - жағдай –С 18:3 ТМҚекі изомерлерінің болуы** (С 18:3 *цис -* 9, *цис -* 12, *транс -* 15 және С 18:3 *транс -* 9, *цис -* 12, *цис -* 15)

С 18:3 mpanc – 9, yuc – 12, yuc – 15 шыңының ауданыС 18:3 yuc – 9, yuc – 12, транс – 15 изомерінің шыңының ауданынан шамамен 80 % құрайды (немесе 5:4 ара қатынасы). Берілген ара қатынас басқа С 18:3 mpanc — изомерлер болған кезде әрқашанда тұрақты болады.

**3 - жағдай – С 18:3 ТМҚүш изомерлерінің болуы** (С 18:3 *цис* - 9, *цис* - 12, *транс* - 15; С 18:3 *цис* - 9, *транс* - 12, *цис* - 15; және С 18:3 *транс* - 9, *цис* - 12, *цис* - 15).

2 жағдай үшін жоғарыда сипатталған сияқты (екі изомер), бірақ С 18:3 *иис* - 9, *транс* - 12, *иис* - 15 бар болады. Берілген *транс* - изомердің шыңының ауданы әрқашанда кішкентай және кейде сандық анықтау шегінен төмен болады (LOQ). Осы транс - изомер С 20:1 *иис* - 11 (n - 9) изомерімен немесе C20:1 басқа изомерімен коэляцияланған кезде С 18:3 TFA жалпы құрамындағы оның үлесі азғантай ғана болады.

- **4 жағдай –С 18:3 ТҒАтөрт изомерлерінің болуы** (С 18:3 *транс 9, цис 12, транс 15;* С 18:3 *цис 9, цис 12, транс 15;* С 18:3 *цис 9, транс 12, цис 15;* және С 18:3 *транс 9, цис 12, цис 15)*.
- 3 жағдай үшін жоғарыда сипатталған сияқты (үш *транс* изомер), бірақ С 18:3 *транс* 9, *уис* 12, *транс* 15 бар болады. Берілген изомер С 18:3 *уис* 9, *уис* 12, *транс* 15 жәре С 18:3 *транс* 9, *уис* 12, *уис* 15 жарым жартылай нашарлауының салдарынан қалыптасады (алғашқы екі С 18:3 *транс* изомер иіссіздендірілген өсімдік майларында). Оның мөлшері С 18:3 *уис* 9, *уис* 12, *транс* 15 шыңының ауданынан 50 % ға көп болғанда басқа С 18:3 *транс* изомерлердің де болуы мүмкін және майды иіссіздендірудің қалыпты емес жағдайларын көрсетеді (яғни жоғары температура және/немесе уақыт). В қосымшасындағы В.6 суретті қара, онда иіссіздендірілген өсімдік майларынан өндірілген С 18:2 ТҒА және С 18:3 ТҒА қамтитын балаларға арналған қоспаның сынамасының нақты мысалы көрсетілген.

Басқа С18:3 *транс* - изомерлерінің болуы сапалық қоспаны енгізу жолымен расталады (5.17 - қара).

ТҒА нәтижелерін көрсету үшін келесі шарттар пайдаланылады:

- С 18:1 TFA -С 18:1 ден *транс* позициялық изомерлердің жиынтығы;
- С 18:2 ТFA иіссіздендірілген майларда (яғни С 18:2 *транс* 9, транс 12, *цис* 9, *транс* 12, және*транс* 9, *цис* 12) және сүт майында (яғниС 18:2 *цис* 9, *транс* 13, С 18:2 *транс* 8, *цис* 12 және С 18:2 *транс* 11, цис 15)С18:2 ден *транс* изомерлердің жиынтығы;
- С 18:3 ТҒА иіссіздендірілген өсімдік майларында С18:3 (линол қышқылы) изомерінен *транс* изомерлердің жиынтығы *(транс 9, цис 12, транс 15, цис 9, цис 15, щис 15, цис 15, цис 15, цис 15, цис 15, ше 15, цис 15, ше 15, ше 15, ше 16, ше* 
  - барлығы TFA ол С 18:1 TFA, С 18:2 TFA және С 18:3 TFA жиынтығы. Ескертпелер
- 4 Осы әдіс тағамдық өнімдерде барлық ТҒА мөлшерін анықтауға бағытталған (яғни күйіс қайыратын жануарлардан, гидрациялау және/немесе майды иіссіздендіру үдерісінен шығатын). Осы әдіс ТҒА әртүрлі көздерін (яғни күйіс қайтаратын жануарлардың майы, гидрацияланған және иіссіздендірілген өсімдік майы) қамтитын күрделі тағамдық өнімдерде С18:1 және С18:2 ТҒА (яғни табиғи ТҒА өнеркәсіптік ТҒА қарсы) көзін анықтау мақсатын көздемейді. Есептеу майды иіссіздендіру үдерісінен және толықмай қышқылдарының профилінде кейбір май қышқылдарын тарату/артық мөлшері жолымен шығатын С18:2 ТҒА және С18:3 ТҒА құрамынан С18:1 транс изомерлерін (яғни С 18:1 транс 9 және С 18:1 транс 11) таратумен және/немесе коэффициентін пайдаланумен жасалуы мүмкін. Әртүрлі көздерден шығатын ТҒА мөлшерін анықтау ингредиенттерде дәлірек анықталады.
- 5 Тармақталған тізбекпен май қышқылдары (яғни қаныққан исо және антеисо метил тармақталған май қышқылдары) сүт майларының құрамында болады, басқа да бар май кышқылыменшайылады. Таза сүт майларында жиі кездесіп тұратын тармақталған май қышқылдарының тізбегінің құрамында көміртектің 14 тен 17 атомдарына дейін болады және сүт майының профилінің 1% дан 2% дейін құрайды. Май қышқылдарының берілген санаты стандартта қаралмайды. Дегенмен, берілген май қышқылдарының және/немесе басқа белгісіз май қышқылдарының шыңдарының сәйкесінше аудандары «басқа май қышқылдарының» жиынтығына қосылуы мүмкін (OFA). Жауап коэффициенті (жауап коэффициенттерінің орташа мәні С12:0 ден С24:0 дейін) оларды сан түрінде өрнектеу үшін қолданылуы мүмкін. Толығырақ ақпаратты алу үшін В қосымшасындағы В.7 суретті қара.

#### 10 Есептеу және нәтижелерді өрнектеу

#### 10.1 Есептеу

10.1.1 Жауап коэффициенттерін есептеу

(2) формуланы пайдаланып, эталондық енгізілген қоспада болатын май қышқылының әрбір метил эфирі иен байланысты шыңдардың ауданын анықтау (9.2.1 - қара) және ішкі стандартқа қатысты шыңдардың сәйкесінше жауап коэффициенттерін (С11:0) есептеу керек:

$$Rf_i = \frac{m'_i \cdot A'_0}{m'_0 \cdot A'_i}, \qquad (2)$$

мұндағы  $m'_i$  – стандартты калибрлеу ерітіндісінде FAME<sub>i</sub> массалық үлесі (5.18.1.5 немесе 5.18.2.2 - қара);

 $A'_0$ -стандартты калибрлеу ерітіндісінің хроматограммасындағы С11:0 шыңының ауданы;

 $m'_0$ — стандартты калибрлеу ерітіндісінде С 11:0 массасы (5.18.1.5 немесе 5.18.2.2 - қара);

 $A'_i$ — стандартты калибрлеу ерітіндісінің хроматограммасында FAME<sub>і</sub>шыңының ауданы.

Өзгеру коэффициенттері 2 % - дан кем болғанда үш енгізілетін сынамалардың арасындағы өзгеру оптималды болады. Есептеудің мысалы В қосымшасының В.8 - суретінде келтірілген.

Ескертпе – С  $18:2~\mu uc$  - 9, 12 (немесе n - 6) үшін есептелген жауап коэффициенттері С - 18:2~CLA ( $\mu uc$  - 9, mpanc - 11) үшін қолданылуы мүмкін және С  $18:3~\mu uc$  - 9, 12, 15~(n - 3) үшін есептелгендер С 18:3~mpanc - изомерлері үшін қолданылуы мүмкін.

#### 10.1.2 Өнімде май қышқылдарының құрамы

(3) формуланы пайдалана отырып, бақылау үлгісінде г  $FA_i/100$  г өнім ретінде өрнектелген дара компоненттердің массалық үлесін есептеу керек:

$${}^{gFA_i}/_{100} \Gamma \theta \mu i M = \frac{m_0 \cdot A_i \cdot Rf_i \cdot S_i(FA) \times 100}{A_0 \cdot m}, \tag{3}$$

мұндағы  $m_0$ — үлгінің ерітіндісіне қосылған С11.0 ішкі стандартты ерітіндінің миллиграмдардағы массасы;

 $A_i$  – үлгінің хроматограммасында ҒАМЕшыңының ауданы;

 $Rf_{i}$  – 10.1.1 сәйкес есептелген жауап коэффициенті;

 $S_i(FA)$  – FAME<sub>i</sub>—ді FA<sub>i</sub>—ге түрлендіру үшін стехиометриялық коэффициент (В қосымшасы, В.1 - кестесі);

 $A_0$ –үлгінің хроматограммасында С11:0 ішкі стандартты ерітіндінің шыңының ауданы;

талданатын үлгінің миллиграмдардағы массасы.

Есептеу мысалы В қосымшасының В.9 - суретінде келтірілген.

#### Ескертпелер

1 Егер май қышқылдарын талдау тағамдық өнімдерден шығарылған майда жасалса, онда «m» талданатын үлгінің массасы өнімге емес, майға сәйкес келеді. Демек, бұл теңдеуде май қышқылдарының нәтижелері г FA/100 г май және г FA/100 г өнім ретінде өрнектелген. г FA/100 г май ретінде алынған нәтижелер сәйкес келетін бекітілген экстракциялық әдіспен анықталған майдың экстракциясының шамасымен (г/100 г) г FA/100 г өнім ретінде түрлендірілуі мүмкін. Майдың мәлімделген шамасы майдың

экстракциясының шамасымен салыстырғанда дәл болмауы мүмкін және оны дайын өнімдердің май қышқылдарын өрнектеу үшін пайдалану ұсынылмайды.

- 2 Анықталмаған май қышқылдарына сәйкес келетін шыңның аудандары басқа май қышқылдарының жиынтығы ретінде есептеліп, жазылуы мүмкін. Бұл май қышқылдарының үлесі майдың (яғни сұт майының) 0 г / 100 г нан 5 г / 100 г дейін ауытқуы мүмкін және барлық май қышқылдарының жиынтығына өз үлесін енгізуі мүмкін. Қоспаларға сәйкес келетін шыңдар (материалдар және химикаттар, сынамалар немесе хроматографиялық текті заттар) ОҒАжиынтығына қосылмайды.
  - 10.1.3 Өнімде майлардың жалпы құрамында май қышқылдары
- (4) формуланы пайдалана отырып, бақылау үлгісінде г FA<sub>i</sub>/100 г май ретінде өрнектелген дара компоненттердің массалық үлесін есептеу керек:

$$FA_i/_{100}$$
 г май =  $\frac{gFA_i/_{100^2 \Theta H iM \times 100}}{\%_{M M ii}}$ , (4)

Берілген есептеу сәйкес келетін бекітілген экстракциялық әдісті пайдалану арқылы майдың құрамын анықтау үшін орындалады. Дайын өнімдерде май қышқылдарын өрнектеу үшін майдың мәлімделген мәні пайдаланылмайды.

- 10.1.4 Өнімнің 100 г да май қышқылдарының тобының немесе класының жиынтығы
- (5) формуланы пайдалана отырып, дара май қышқылдарының (г FA/100 г май ретінде өрнектелген)нәтижелерін қарапайым қосу жолымен А қосымшасының А.1 кестесіне сәйкес топқа немесе класқа жататын барлық май қышқылдарының массалық үлесін есептеу керек:

$$\sum FA = \sum_{i=1}^{n} {gFA_i}/{100} \ \epsilon \ \text{ohim}, \tag{5}$$

- 10.1.5 Майдың 100 г да май қышқылдарының тобының немесе класының жиынтығы.
- (6) формуланы пайдалана отырып, дара май қышқылдарының (г FA/100 г май ретінде өрнектелген) нәтижелерін қарапайым қосу жолымен А қосымшасының А.1 кестесіне сәйкес топқа немесе класқа жататын барлық май қышқылдарының массалық үлесін есептеу керек:

$$\sum FA = \sum_{i=1}^{n} {gFA_i}/{100} \ \varepsilon \, \text{maŭ}, \tag{6}$$

10.1.6 Молекулааралық қайта этерификациялау

Зерттелетін үлгілерде ішкі стандарттардың екі шыңдарының (метилді ундеканоат және тритридеканоин) бөліктерін белгілеу керек.

% - да өрнектелетін молекулааралық қайта этерификациялауды Pt өткізу (7) формула бойынша екінші ішкі стандарт ретінде тритридеканоинді қалпына келтіруден есептеледі:

$$Pt = \frac{m_{c11} \cdot A_{c13} \cdot R_{c13} \cdot S_{c13}(TAG)}{A_{c11} \cdot m_{c13}} \times 100, \tag{7}$$

мұндағы  $m_{c11}$ — ерітіндіге қосылған С - 11:0 ішкі стандартты еретіндінің миллиграмдардағы массасы;

 $A_{c13}$ — хроматограммада С - 13:0 ішкі стандартты ерітіндінің шыңының ауданы;

 $R_{c13} - 10.1.1$  сәйкес есептелген, С11:0 қатысты С13:0 жауап коэффициенті;

 $S_{c13}$  — С 13:0 FAME — ді С 13:0 TAG - қа түрлендіру үшін стехиометриялық коэффициент (В қосымшасының В.1 - кестесі);

 $A_{c11}$ -хроматограммада С - 11:0 ішкі стандартты ерітіндісінің шыңының ауданы;

 $m_{c13}$  — ерітіндіге қосылған С13:0 TAG ішкі стандартты ерітіндісінің миллиграмдардағы массасы.

Тритридеканоиннің мүмкін мәнімен (С 13:0 ТАG) анықталған молекулааралық қайта этерификациялау (100,  $0 \pm 2$ , 0) % балама болады. Егер молекулааралық қайта этерификациялау 102, 0 % көп немесе 98, 0 % аз болса, онда мәселенің көзі келесі болады:

- аяқталмаған молекулааралық қайта этерификациялау (яғни мәселе реагенттен/химикаттан туындап тұр);
- ішкі эталонның (дардың) жарым жартылай нашарлауы немесе тазалыкпен/тұрақтылықпен мәселе туындап тұр;
  - сынамалардың матрицасының әсерінің мәселесі.

Ескертпе – Эталондық үлгіні талдау мәселенің реагенттердің/химикаттардың салдарынан немесе талданатын үлгінің салдарынан туындағанын анықтауға көмектесе алады.

#### 10.2 Нәтижелерді өрнектеу

г/100 г - да өрнектелген нәтижелерді 0, 001 дейінгі дәлдікпен және мг/100 г - да өрнектелген нәтижелерді 0, 001 дейінгі дәлдікпен өрнектеу керек.

Ескертпе – г (немесе мг)/100 г онім ретінде орнектелген май қышқылдарының нәтижелері нәтижелерді орнектеудің басқа форматына қайта есептелуі мүмкін, г (немесемг) сұйыққышқылдар/100 гмай:

- (немесе мг) май қышқылдары/100 гқайта ерітілген қоспа (яғни200 г суда 25 гқоспа), массаға 1:1 сұйылтылған сұйық өнім (яғни тұтынуға дайын), немесе сұйық концентрат.
  - (немесе мг) май қышқылдары/порцияның көлемі (порцияның көлемінің массасына сәйкес).

#### 11 Дәлдік дәрежесі

#### 11.1 Зертханааралық зерттеулер

ISO 5725-1 және ISO 5725-2 сәйкес ұйымдастырылған және әзірленген әдістің дәлдігінің дәрежесін зертханааралық сынаулардың егжей - тегжейі С қосымшасында келтірілген.

Қайталанушылықтың және жаңғыртылудың лимиттері үшін мәндер ықтималдылық деңгейінің 95 % - да өрнектелген және тапсырылған мәндерден басқа шоғырланудың және матрицалардың аралықтары үшін қолданыла алмайды.

#### 11.2 Қайталанушылық

Қысқа уақыт кезеңі ішінде бірдей жабдықты пайдаланумен бір оператормен бір зертханада ұқсас сыналатын материалдар бойынша бірдей әдісті қолдану жолымен алынған екі тәуелсіз дара сынаулардың арасындағы абсолютті айырмашылық С қосымшасының C.1 және C.2 - кестелерінде келтірілгендей, 5 % аз жағдайларда r көп болалы.

#### 11.3 Жаңғыртылу

Әртүрлі жабдықты пайдаланумен әртүрлі операторлармен әртүрлі зертханаларда ұқсас сыналатын материалдар бойынша бірдей әдісті қолдану жолымен алынған екі тәуелсіз дара сынаулардың арасындағы абсолютті айырмашылық С қосымшасының С.1 және С.2 - кестелерінде келтірілгендей, 5 %аз жағдайларда *r*көп болады.

#### 11.4 Анықтау шегі

Сипатталатын жағдайларда (детектордың сезгіштігі, шу, сынамаларды сұйылту және т.б.) фондық сигналдан (шудан) орташа шаршылы ауытқудан үш есе үлкен ретінде өрнектелген сезгіштіктің болжанатын шегі 0, 0003 г / 100 г өнім шектерінде болады.

#### 11.5 Сандық анықтау шегі

Әрбір май қышқылы үшін сандық анықтау шегі шамамен 0, 001 г / 100 г өнімді құрайды. Сандық анықтау шегі төмен деңгейге сәйкес келеді, онда тұрақты жаңғыртылу қанағаттанарлық нәтижелермен есептелді.

#### 12 Сынак хаттамасы

Сынақ хаттамасында мынадай ақпарат болады:

- а) үлгіні толық бірдейлендіру үшін қажетті барлық ақпарат;
- b) егер белгілі болса, осы стандартқа сілтемеден үлгілер іріктеу үшін пайдаланылатын әдіс;
  - с) осы стандартқа сілтемемен, сынаудың пайдаланылатын әдісі;
- d) сынақ нәтижесіне әсер етуі мүмкін, қандай да бір оқиғалар туралы толық ақпараты бар, осы стандартта берілмеген немесе міндетті емес болып саналатын барлық жұмыстық ақпарат;
  - е) алынған сынақ нәтижесі;
  - f) алынған сынақ нәтижелері.

#### А косыминасы

(міндетті)

#### Май қышқылы мен жеке май қышқылының топтары немесе кластары

А.1 Май кышкылынын тобы немесе класы

А.1.1 Транс - май қышқылы

Транс - май қышқылы (ТҒА) құрамында *транс* - конфигурацияға бір немесе бірнеше түйіндеспеген қосарлы байланыстар бар май қышқылының жиынтығын білдіреді (тек С 18:1, С 18:2 және С 18:3 *транс* осы жиынтыққа енген).

Ескертпе – Май қышқылындағы басқа транс - изомерлердің болуы арнайы әдебиетте (мәселен, транс С 16:1) бар, алайда олар сүт қышқылындағы транс - май қышқылының жалпы санына елеулі әсер етпейді. Транс - изомерлерді жеткілікті бірдейлендіру қиын, себебі ол изомерлер көбінесе май қыпқылының басқа измерлерінің (мәселен, цис, исо және антеисо) әсерін ұшырайды және ерекше хроматографиялық шарттарды алдын ала бөлуді немесе пайдалануды талап етеді.

#### А.1.2 Түйіндескен линол қышқылы

Түйіндескен линол қышқылы (CLA) *цис* - немесе *транс* - конфигурациядағы қосарлы түйіндескен байланысы бар октадекадиен қышқылының жиынтығын білдіреді; *цис* - 9, *транс* - 11 октадекадиен қышқылы (яғни. руменик қышқылы). CLA TFA құрамына кірмейді;

#### А.1.3 Қаныққан май қышқылы

Қаныққан май қышқылы (SFA) – қосарлы байланыссыз барлық май қышқылының жиынтығы

#### А.1.4 Моноканыккан май кышкылы

Моноқаныққан май қышқылы (MUFA) – цис - конфигурациядағы бір қосарлы байланысы бар, барлық май қышқылының жиынтығы.

### А.1.5 Поликанықпаған май қышқылы

Полиқанықпаған май қышқылы (PUFA) – цис - конфигурациядағы екі немесе бірнеше қосарлы байланысы бар барлық май қышқылының жиынтығы.

Ескертпе – LC - PUFA – ұзын тізбекті полиқанықпаған май қышқылын сипаттау үшін жалпыланған атау. Осы май қышқылы PUFA - ға (атап айтқанда, арахидон, эйкозапентаен және докозагексан қышқылы) жатады.

#### А.1.6 Омега - 3 май қышқылы

Омега - 3 май қышқылы метиль тобының соңынан бастап санағанда көміртегінің үшінші атомынан n - 3 ( $\omega$  - 3) кейін қосарлы көміртегі байланысы бар *цис* - полиқанықпаған май қышқылының жиынтығын білдіреді.

#### А.1.7 Омега - 6 май кышкылы

Омега - 6 май қышқылы метиль тобының соңынан бастап санағанда көміртегінің алтыншы атомынан n - 6 ( $\omega$  - 6) кейін қосарлы көміртегі байланысы бар *цис* - полиқанықпаған май қышқылының жиынтығын білдіреді.

#### А.1.8 Омега - 9 май қышқылы

Омега - 9 май қышқылы метиль тобының соңынан бастап санағанда көміртегінің тоғызыншы атомынан n - 9 ( $\omega$  - 9) кейін қосарлы көміртегі байланысы бар *цис* - полиқанықпаған май қышқылының жиынтығын білдіреді.

#### А.2 Жеке май кышкылы

#### А.2.1 Линол кышкылы

Линол қышқылы (LA) көміртегінің 9 және 12 атомының (С 18:2 барлық uuc - 9, 12) арасындағы учаскеде қосарлы екі байланысы және көміртегінің 18 атомы бар алмаспайтын май қышқылына жатады және С 18:2 n - 6 ( $\omega$  - 6) аталады.

#### А.2.2 Линолен кышкылы

Линолен қышқылы (ALA) альфа - линолен қышқылы атауына ие, көміртегінің 9, 12 және 15 атомы (С 18:3 барлық  $\mu uc$  - 9, 12, 15) арасындағы учаскесіндегі үш қосарлы байланыс және көміртегінің 18 атомы бар алмаспайтын май қышқылына жатады және С 18:3 n - 3 ( $\omega$  - 3) аталады.

#### А.2.3 Арахидон қышқылы

Арахидон қышқылы (ARA) алмаспайтын май қышқылына жатады, көміртегінің 5, 8, 11 және 14 атомы арасындағы учаскедегі төрт қосарлы байланыс және көміртегінің 20 атомы (C 20:4 барлық u - 5, 8, 11, 14) бар және C 20:4 n - 6 ( $\omega$  - 6) аталады.

#### А.2.4 Эйкозапентаен қышқылы

Эйкозапентаен қышқылы (EPA) ішінара алмаспайтын май қышқылына жатады (жүкті әйелдер мен омырау еметін балалар үшін алмаспайтын), көміртегінің 20 атомы бар және көміртегінің 5, 8, 11, 14 және 17 атомы (C 20:5 барлық цис - 5, 8, 11, 14, 17) арасындағы учаскеде бес қосарлы байланыс бар және C 20:5 n - 3 ( $\omega$  - 3) аталады.

#### А.2.5 Докозагексаен қышқылы

Докозагексаен қышқылы (DHA) ішінара алмаспайтын май қышқылына жатады (жүкті әйелдер мен омырау еметін балалар үшін алмаспайтын), көміртегінің 22 атомы бар және көміртегінің 4, 7, 10, 13, 16, және 19 атомы (С 22:6 барлық цис - 4, 7, 10, 13, 16, 19) арасындағы учаскеде алты қосарлы байланыс бар және С 22:6 n - 3 (o - 3) аталады.

А.1 кесте – Май қышқылының пішін өзгерісі мен топтары

Тізбектің ұзындығы	I I I I I I I I I I I I I I I I I I I			Жүйелік атауы	Fылыми емес атауы	
C4:0	-		SFA	Бутан	Май	
C6:0			SFA	Капрон	Капрон	
C8:0			SFA	Каприл	Каприл	
C 10:0	-		SFA	Декан	Декан	
C 12:0			SFA	Лаурин	Лаурин	
C 14:0	-		SFA	Тетрадекан	Миристин	
C 14:1	ω - 5 (He n - 5)	цис	MUFA	Δ9 - Тетрадецен	Тетрадецен	
C 15:0			SFA	Пентадекан		
C 15:1	ω - 5 (He n - 5)	уис	MUFA	Δ10 - Пентадекан		
C 16:0			SFA	Гексадекан	Пальмитин	
C 16:1	ω - 7 (не n - 7)	уис	MUFA	Δ9 - Гексадецен	Пальмитолеин	
C 17:0			SFA	Гексадекан		
C 17:1	ω - 7 (не n - 7)	цис	MUFA	Δ10 - Гептадецено	-	
C 18:0			SFA	Октадекан	Стеарин	
C 18:1 TFA	_	транс <sup>а)</sup>		С 18:1 <i>транс</i> - изомерлер жиыны	Барлық <i>транс</i> 4 – 16 октадецен	

А.1 кестесінің жалғасы

Тізбектің	Пішін өзгерісі мен тобы			Жүйелік атауы	<b>Гылыми</b> емес атауы	Аббревиатура
ұзындығы	ω - 9				<u> </u>	
C 18:1	(немесе n - 9)	цис	MUFA	Δ9 - Октадецен	Олеин	
C 18:2 TFA	транс <sup>а)</sup>		С 18:2 <i>транс</i> - изомерлер жиынтығы	Барлық транс9, 12Сүт майындағы (атап айтқанда, С 18:2 цис - 9, транс - 13, С 18:2 транс - 8, цис - 12 и С 18:2 транс - 11, цис - 15) иіссіздендірілген майлар мен тран стуынды майдағы октадекадиениз		
C 18:2	ω - 6 (не n - 6)	цис	PUFA	Δ9, 12 - Октадекадиен	Линол	LA
C 18:2 CLA	ω - 7 (не n - 7)	цис /транс	PUFA	Δ9, 11 - Октадекадиен	Руменик	CLA
C 18:3	ω - 6 (не n - 6)	цис	PUFA	Δ6, 9, 12 - Октадекатриен	Гамма - линолен	
C 18:3 TFA		транс <sup>а)</sup>		Жиынтық С18:3 транс - изомеров	Барлық <i>транс</i> 9, 12, 15 Октадекатриен	
C 18:3	ω - 3 (не n - 3)	цис	PUFA	Δ9, 12, 15 - Октадекатриен	Линолен	ALA
C 20:0			SFA	Эйкозан	Арахин	
C 20:1	ω - 9 (не n - 9)	цис	MUFA	Δ11 - Эйкозен	Гондоевый	
C 20:2	ω - 6 (не n - 6)	цис	PUFA	Δ11, 14 - Эйкозадиен		
C 20:3	ω - 6 (не n <u>-</u> 6)	цис	PUFA	Δ8, 11, 14 - Эйкозатриен	Дигомо - гамма - линолен (DHGLA)	
C 20:3	ω - 3 (He n - 3)	цис	PUFA	Δ11, 14, 17 - Эйкозатриен		
C 20:4	ω - 6 (не n - 6)	цис	PUFA	Δ5, 8, 11, 14 - Эйкозатетраен	Арахидон	ARA
C 20:5	ω - 3 (He n - 3)	цис	PUFA	Δ5, 8, 11, 14, 17 - Эйкозапентаен	Эйкозапентаен	EPA
C 21:0			SFA	Генэйкозан		
C 22:0			SFA	Докозан	Бегень	
C 22:1	ω - 9 (He n - 9)	цис	MUFA	Δ13 - Докозен	Эруков	
C 22:2	ω - 6 (He n - 6)	цис	PUFA	Δ13, 16 - Докозадиен		

А.1 кестесінің жалғасы

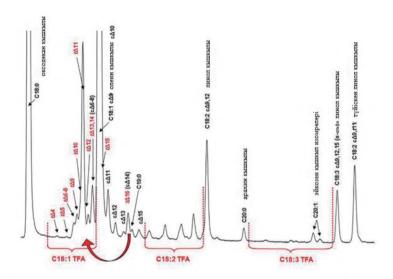
Тізбектің ұзындығы	Пішін өзгерісі мен тобы			Жүйелік атауы	<b>Г</b> ылыми емес атауы	Аббревиатура		
C 22:6	ω - 3 (не n - 3)	yuc PUFA		Δ4, 7, 10, 13, 16, 19 - Докозагексаен қышқылы	Докозагексаен	DHA		
C 24:0			SFA	Докозендикарбон	Лигноцерин			
C 24:1	ω - 9 (не n - 9)	цис	MUFA	Δ15 - Тетракозен	Нервон			
<sup>а)</sup> МUF АжәнеРUF А <i>транс -</i> май кышкылы курамына кірмейді.								

## А.2 кестесі– Аббревиатуралар

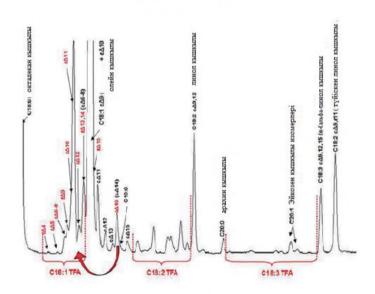
FAME	Май қышқылының метил эфирлері	MUFA	Моноқаныққан май қышқылы
FA	Май қышқылы	PUFA	Полиқаныққан май қышқылы
GLC	Газды сұйықтық хроматография	LC - PUFA	Ұзын тізбектіполиқаныққанмай қышқылы
MTBE	Метил - трет - бутилэфирі	ω – 3 (немесе n - 3)	Омега - 3 май қышқылы
МеОН	Метанол	ω – 6 (немесе n - 6)	Омега - 6 май қышқылы
R	Бөлу деңгейі	ω - 9 (немесе n - 9)	Омега - 9 май қышқылы
RF	Үн қату факторы	LA	Линолен қышқылы (С 18:2 барлық цис - 9, 12 немесе n - 6)
RT	Ұстау уақыты	ALA	Линолен қышқылы (С 18:3 барлық цис - 9, 12, 15 немесеп - 3) альфа - линолен қышқылы деп аталады
TAG	Триглицерид	ARA (AA)	Арахидон қышқылы (С 20:4 барлық цис - 5, 8, 11, 14, 17 немесеп - 6)
TLA	Транс - май қышқылы	EPA	Эйкозапентаен қышқылы (С 20:9 барлық цис - 5, 8, 11, 14, 17 немесеп - 3)
CLA	Түйіндескенлинол қышқылы (С 18:2 цис - 9, транс - 11, руменик қышқылы деп аталады	DHA	Докозагексаген қышқылы (С 22:6 барлық цис - 4, 7, 10, 13, 16, 19 немесеп - 3)
SFA	Қаныққан май қышқылы	OFA	Басқа май қышқылы [Белгісіздер жиынтығы(яғни белгілі емес), екінші кезектегі, азырақ артық немесеқарастырылмайтын (яғни тармақталған) май қышқылы]. ОFATFA, SFA, MUFAжәнеPUFA құрамына кірмейді.

# В қосымшасы (ақпараттық

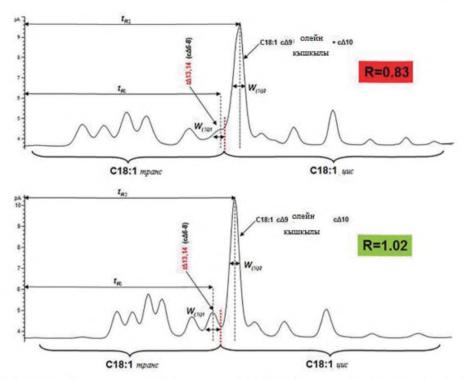
Газды - сұйықтық хроматография үлгілері



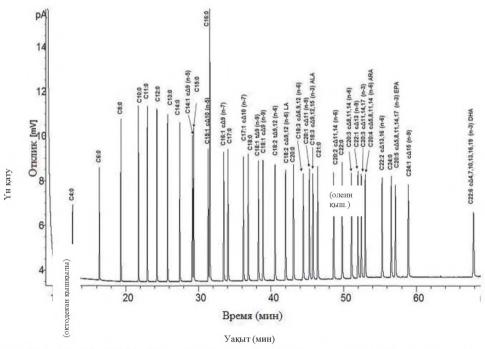
В.1 суреті– Ағынды бөліп сынаманы енгізу көмегімен сүт өнімдері GC хроматограммасының үлгісі (С 18:1 TFA, С 18:2 TFA, С 18:3 TFAжәне CLA ұлғайтылған түрі)



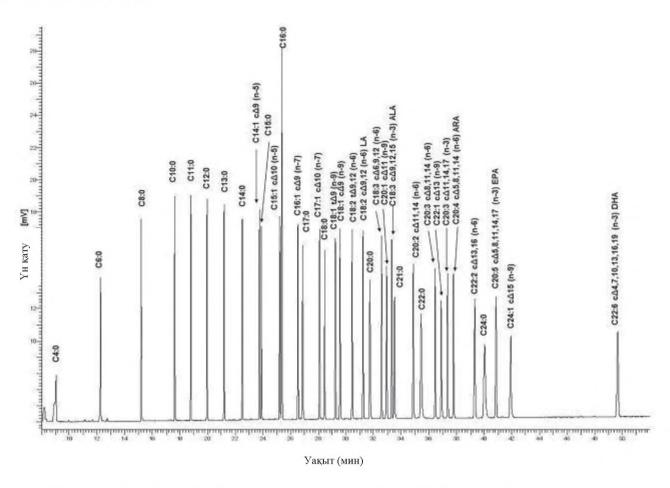
В.2 суреті–Бағанға сынаманы тікелей енгізу көмегімен сүт өнімдері хроматограммасының GCүлгісі (С 18:1 TFA, С 18:2 TFA, С 18:3 TFAжәнеCLA ұлғайтылған түрі)



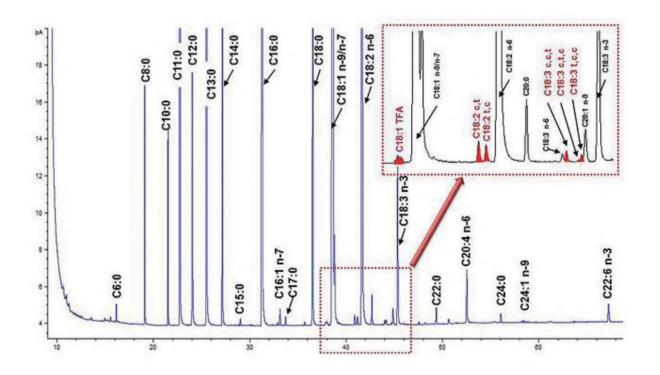
В.3 суреті. Газды хроматограмма үлгісі (С 18:1 *цис* және *транс* изомерлер арасындағы толық және толық емес рұқсат ету)



В.4 суреті— Ағынды бөліп сынаманы енгізу әдісі көмегімен газды хроматограмма үлгісі (GLC - Nestle36 стандарты)



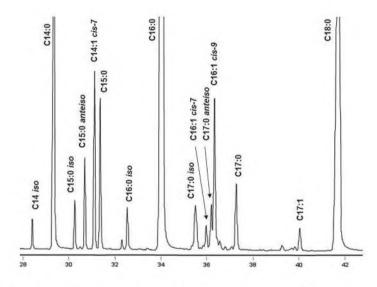
В.5 суреті —Бағанға тікелей сынаманы енгізу әдісінің көмегімен газды хроматограмма үлгісі (GLC - Nestle36 стандарты)



Белгі	$r / 100 r^{a)}$	г / 100г <sup>b)</sup>
C 18:2 n - 6	0, 532	4, 788
C 18:3 n - 3	0, 055	0, 495
C 20:4 n - 6	0, 019	0, 171
C 22:6 n - 3	0,009	0, 081
SFA	1, 278	11, 502
MUFA	1, 075	9, 675
PUFA	0, 620	5, 580
TFA	0, 009	0, 081
ω – 3	0, 065	0, 585
ω – 6	0, 555	4, 995
ω – 9	1, 069	9, 621

Ескертпе – Моноқаныққан және полиқаныққан май қышқылы карбонил тобы ішінен туынды көміртегі болып табылады (n немесе ω ретінде белгіленеді).

В.6 суреті— Ағынды бөліп сынаманы енгузі әдісі көмегімен балалар қоспасындағы газды хроматограмма үлгісі (иіссіздендірілген өсімдік майы бар)



В.7 суреті – Ағынды бөліп сынаманы енгізу әдісінің көмегімен сүт өнімдеріндегі тармақталған май қышқылын бірдейлендіру үшін газды хроматограмма үлгісі (ұлғайтылған түрі)

# ҚР СТ ISO 16958-2016 В.1 кестесі – Май қышқылындағы (FA) май қышқылы метил эфирін (FAME)

# В.1 кестесі – Май қышқылындағы (FA) май қышқылы метил эфирін (FAME) түрлендіруге арналған стехиометрлік коэффициент (Si FA)

Тізбектің ұзындығы	Конфиг	урация нем	есе тобы	Аббрев- иатура	FAME Молекуляр- лық масса	FA Молекуляр- лық масса	ТАG Молекулярлық масса	Si FA
C4:0			SFA		102, 1	88, 1	302, 4	0, 863
C6:0			SFA		130, 2	116, 2	386, 5	0, 892
C8:0			SFA		158, 3	144, 2	470, 7	0, 911
C 10:0			SFA		186, 3	172, 3	554, 9	0, 925
C 12:0			SFA		214, 4	200, 3	639, 0	0, 935
C 14:0			SFA		242, 4	228, 4	723, 2	0, 942
C 14:1	ω - 5 (немесе n - 5)	цис	MUFA		240, 4	226, 4	717, 1	0, 942
C 15:0			SFA		256, 4	242, 4	765, 3	0, 945
C 15:1	ω - 5 (HEMECE <i>yuc</i> MUFA n - 5)			254, 4	240, 4	759, 2	0, 945	
C 16:0			SFA		270, 5	256, 4	807, 3	0, 948
C 16:1	ω - 7 (немесе n - 7)	цис	MUFA		268, 5	254, 4	801, 3	0, 948
C 17:0			SFA		284, 5	270, 5	849, 4	0, 951
C 17:1	ω - 7 (немесе n - 7)	цис	MUFA		282, 5	268, 4	843, 4	0, 950
C 18:0			SFA	_	298, 5	284, 5	891, 5	0, 953
C 18:1 TFA		транс <sup>а)</sup>			296, 5	282, 5	885, 5	0, 953
C 18:1	ω - 9 (немесе n - 9)	цис	MUFA		296, 5	282, 5	885, 5	0, 953
C 18:2 TFA	,	транс <sup>а)</sup>			294, 5	280, 5	879, 4	0, 952
C 18:2	ω - 6 (немесе n - 6)	цис	PUFA	LA	294, 5	280, 5	879, 4	0, 952
C 18:2 CLA	n - 7)	цис/транс	PUFA	CLA	294, 5	280, 5	879, 4	0, 952
C 18:3	ω - 6 (немесе n - 6)	<i>цис</i>	PUFA	ALA	292, 5	278, 4	873, 4	0, 952

C 18:3		транс <sup>а)</sup>			292, 5	278, 4	873, 4	0, 952
TFA C 18:3	ω - 3 (немесе n - 3)		PUFA		292, 5	279, 4	873, 4	0, 952
C 20:0			SFA		326, 6	312, 5	975, 7	0, 957
C 20:1	ω - 9 (немесе n - 9)	цис	MUFA		324, 6	310, 5	969, 6	0, 957
C 20:2	ω - 6 (немесе n - 6)	цис	PUFA		322, 5	308, 5	963, 6	0, 957
C 20:3	ω - 6 (немесе n - 6)	цис	PUFA		320, 5	306, 5	957, 5	0, 956
C 20:3	ω - 3 (немесе n - 3)	цис	PUFA		320, 5	306, 5	957, 5	0, 956
C 20:4	ω - 6 (немесе n - 6)	цис	PUFA	ARA	318, 5	304, 5	951, 5	0, 956
C 20:5	ω - 3 (немесе n - 3)	цис	PUFA	EPA	316, 5	302, 5	945, 4	0, 956
C 21:0			SFA		340, 6	326, 6	1017, 8	0, 959
C 22:0			SFA		354, 6	340, 6	1059, 9	0, 960
C 22:1	ω - 9 (немесе n - 9)	цис	MUFA		352, 6	338, 6	1053, 8	0, 960
C 22:2	ω - 6 (немесе n - 6)	цис	PUFA		350, 6	336, 6	1047, 8	0, 960
C 22:6	ω - 3 (немесе n - 3)	цис	PUFA	DHA	342, 5	328, 5	1023, 6	0, 959
C 24:0			SFA		382, 7	368, 7	1144, 0	0, 963
C 24:1	ω - 9 (немесе n - 9)	цис	MUFA		380, 7	366, 6	1137, 9	0, 963
		a)MUFA#	эне PUFA	пранс - ма	й қышқылының қ	ұрамына кірмей	ді.	

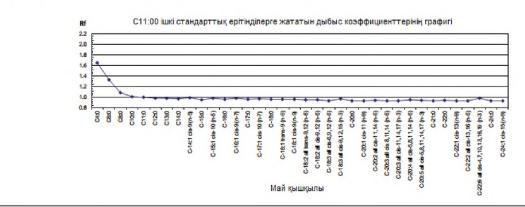
27

# **ҚР СТ ISO 16958-2016**

		Енгізу нөмірі	1	2	3	C 11:0	
	Концентра -	Файлатауы	a	b	С	FAME	RSD
	циямоль/л (%)	Енгізу күні(күні/айы/жж)	X	X	X	байланыс қан үн қату	% (≤2.0)
	2.70	Ішкі стандартты ерітінді саласы	143, 09	143, 77	144, 13	коэффи - циенті	(32.0)
1	2, 70	C4:0	86, 01	87, 02	88, 25	1, 651	0, 9
2	2, 70	C6:0	106, 80	107, 88	108, 02	1, 337	0, 3
3	2, 70	C8:0	131, 75	132, 23	132, 56	1, 088	0, 1
4	2, 70	C 10:0	142, 31	142, 25	142, 88	1,009	0, 3
5	2, 70	C 11:0	143, 09	143, 77	144, 13	1,001	0, 0
6	2, 70	C 12:0	146, 70	145, 88	147, 14	0, 981	0, 5
7	2, 70	C 13:0	146, 89	147, 02	147, 98	0, 976	0, 2
8	2, 70	C 14:0	147, 76	148, 45	149, 03	0, 969	0, 1
9	2, 70	C - 14:1 <i>yuc</i> - 9 (n - 5)	144, 98	145, 06	145, 75	0, 990	0, 2
10	2, 70	C - 15:0	150, 04	150, 66	151, 13	0, 955	0, 0
11	2, 70	C - 15:1 <i>yuc</i> - 10 (n - 5)	145, 65	146, 08	147, 06	0, 983	0, 2
12	5, 40	C - 16:0	300, 12	299, 88	301,00	0, 957	0, 3
13	2, 70	C - 16:1 <i>yuc</i> - 9 (n - 7)	146, 32	147, 13	147, 67	0, 978	0, 1
14	2, 70	C - 17:0	148, 76	149, 25	150, 08	0, 963	0, 2
15	2, 70	C - 17:1 <i>yuc</i> - 10 (n - 7)	147, 32	149, 01	149, 78	0, 967	0, 5

В.8 суреті. Ірі пішімді электрондық кестені өңдеу бағдарламасын пайдаланып үн қату коэффициентін есептеу үлгісі

	99, 99	Жалпы аумағы	5435, 16	5438, 51	5458, 02		
16	2, 70	C - 24:1 <i>yuc</i> - 15 (n - 9)	155, 99	154, 67	155, 25	0, 926	0, 7
	2, 70	C - 24:0	153, 40	154, 07	155, 33	0, 932	0, 3
		7, 10, 13, 16, 19 (n - 3)		* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	1.0,77	,,,,,	
34	2, 70	13, 16 (n - 6) С - 22:6 барлық <i>цис</i> - 4,	146, 88	147, 14	146, 99	0, 978	0, 3
33	2, 70	С - 22:2 барлық иис -	154, 65	155, 05	154, 33	0, 930	0, 5
32	2, 70	C - 22:1 <i>yuc</i> - 13 (n - 9)	154, 56	154, 89	153, 88	0, 931	0, 6
31	2, 70	C - 22:0	152, 03	151, 88	152, 66	0, 945	0, 3
	2, 70	C - 21:0	153, 45	154, 56	154, 77	0, 932	0, 1
29	2, 70	С - 20:5 барлық <i>цис</i> - 5, 8, 11, 14, 17 (n - 3)	152, 25	153, 45	152, 00	0, 943	0, 6
	2, 70	С - 20:4 барлық <i>цис</i> - 5, 8, 11, 14 (n - 6)	151, 03	151, 05	150, 99	0, 952	0, 4
	2, 70	С - 20:3 барлық <i>цис</i> - 11, 14, 17 (n - 3)	153, 45	153, 60	154, 46	0, 935	0, 2
	2, 70	С - 20:3 барлық <i>цис</i> 8, 11, 14 (n - 6)	154, 56	153, 88	155, 09	0, 931	0, 5
25	2, 70	С - 20:2 барлық <i>цис</i> - 11, 14 (n - 6)	153, 94	152, 09	154, 03	0, 938	0, 8
24	2, 70	C - 20:1 <i>yuc</i> - 11 (n - 9)	154, 00	153, 90	155, 36	0, 931	0, 4
_	2, 70	C - 20:0	154, 03	156, 02	155, 54	0, 927	0, 4
22	2, 70	С - 18:3 барлық <i>цис</i> - 9, 12, 15 (n - 3)	149, 02	148, 78	148, 25	0, 967	0, 6
21	2, 70	С - 18:3 барлық <i>цис</i> - 6, 9, 12 (n - 6)	154, 67	153, 98	154, 45	0, 932	0, 5
20	2, 70	С - 18:2 барлық <i>цис</i> - 9, 12 (n - 6)	149, 76	150, 91	151, 25	0, 955	0, 2
	2, 70	С - 18:2 барлық <i>транс</i> - 9, 12 (n - 6)	151, 98	150, 26	151, 77	0, 950	0, 8
8	2, 70	C - 18:1 yuc - 9 (n - 9)	151, 02	149, 89	150, 08	0, 957	0, 7
17	2, 70	С - 18:1 <i>транс</i> - 9 (n - 9)	149, 98	147, 88	149, 99	0, 963	0, 9
16	2, 70	C - 18:0	150, 01	148, 99	149, 09	0, 963	0, 7
	2.70	Ішкі стандартты ерітінді саласы	143, 09	143, 77	144, 13	коэффи - циенті	(≤2.0)
No	ция моль/л (%)	Енгізу күні(күні/айы/жж)	X	X	X	байланыс қан үн қату	%
	Концентра -	Файлатауы	a	ь	c	FAME	RSD



# ҚР CT ISO 16958-2016

# В.8 суреті(жалғасы)

# Аналитикалық есеп беру1 - есеп беру 2 - есеп беру

Z - ecen o	сру		
Сынама ны	Май немесе өнім сынамасының үлгісі (мг)	3104, 00	3097, 00
дайын дау	Сынаманы дайындау күні(күні/айы/жж)	X	X
	Газды енгізу күні (күні/айы/жж)	X	x
	Енгізу нөмірі	1	2
	Файлдың атауы	X	X

## Аспаптық ақпарат

Капиллярлық баған	X
Баған өлшемі	х
Енгізу әдісі	X
Газ - тасығыш	X

С 11:0 жататын үн қату коэф.	С - 11:0 FAME Ішкі стандарт бойынша саны (мг) С - 11:0 FAMEІшкі стандарт саласы	3, 049 147, 00	3, 049 146, 55		Өнім					Май қыш қылы ның жиы ны
	С - 13:0 (ТАС) Ішкі стандарт бойынша саны (мг)	3, 042	3, 042							ны
	С - 13:0 (ТАС) Ішкі стандарт аумағы	150, 71	149, 88	Есеп Есег беру 1 беру 2				RSD %	Орт.м эні(n= 2)	Орт.м эні (n=2)
	Дайындалғанкүні(күні/айы/жж)	х	X							

0, 957	C 18:1	n - 9 (немесе	Δ9	Олеин және басқа	667, 08	673, 28	0, 406	0, 412	0, 409	0, 004	1, 0	19, 968	22, 286
0, 963	C 18:1 TFA			Жиыны транс	0, 95	0, 93	0,001	0, 001	0, 001	0, 000	1, 1	0,028	0,031
0, 963	C 18:0			стеарин	48, 62	48, 94	0,030	0 030	0, 030	0, 000	0, 8	1, 463	1, 633
0, 967	C 17:1	(немесе ω - 7)	Δ10	гептадецен	1, 72	1, 79	0,001	0, 001	0, 001	0, 000	3, 2	0, 053	0, 059
0, 963	C 17:0	Í		маргарин	3, 85	3, 89	0,002	0, 002	0, 002	0, 000	1, 1	0, 116	0, 129
0, 978	C 16:1	n - 7(Hemec e ω - 7)	Δ9	пальмито - леин	9, 21	9, 24	0,006	0, 006	0, 006	0, 000	0,6	0, 280	0, 312
0, 957	C 16:0			пальмито - леин	629, 98	631, 26	0, 382	0, 385	0, 383_	0, 002	0, 5	18, 693	20, 862
0, 983	C 15:1	n - 5(HeMec e ω - 5)	Δ10	пента децен			0,000	0, 000	0, 000	0, 000		0,000	0,000
0, 955	C 15:0			пентаека - н	3, 16	3, 19	0,002	0, 002	0 002	0, 000	1,0	0, 094	0, 105
0, 990	C 14:1	n - 5 (немесе ω - 5)	Δ9	тетрадецен			0,000	0, 000	0 000	0, 000		0,000	0,000
0, 969	C 14:0			миристин	10, 51	10, 46	0,006	0, 006	0, 00 <b>6</b>	0, 000	0,0	0, 313	0, 349
0, 981	C 12:0			лаурин	0, 53	0, 52	0 000	0 000	0, 000		1, 0	0, 016	0,018
1, 009	C 10:0			каприн			0,000	0, 000	0, 000	0, 000		0,000	0,000
1,088	C8:0			каприн			0,000	0, 000	0, 000	0, 000		0, 000	0,000
1, 337	C6:0			капрон			0,000	0, 000	0, 000	0, 000		0,000	0,000
1,651	C4:0			май			0,000	0, 000	0, 000	0, 000		0,000	0,000

		ω - 9)		цис									
0, 950	C			Жиыны	4, 86	4, 99	0,003	0,	0,	0,	2, 2	0, 146	0, 163
	18:2T			транс				003	003	000			
	FA												
0, 955	C 18:2	n - 6	Δ9, 12	Линол(LA)	1446,	1458,00	0, 878	0890	0,	0,	0, 9	43,	48,
		(немесе			38				884	800		135	141
		ω <b>-</b> 6)											

# В.9 суреті. Ірі пішімді электронды кестелерді өңдеу бағдарламасын пайдаланып май қышқылын есептеу үлгісі

# Аналитикалық есеп беруЕсеп беру1Есеп беру 2

Сына маны	Май немесе өнім сынамасының үлгісі (мг)	3104, 00	3097, 00
дайын дау	Сынаманы дайындау күні (күні/айы/жж)	X	X
	Газды енгізу күні (күні/айы/жж)	X	X
	Енгізу нөмірі	1	2
	Файлдың атауы	X	X

#### Аспаптық ақпарат

Капиллярды баған	X
Баған өлшемі	X
Енгізу әдісі	X
Газ - тасығыш	х

С 11:0 жататын үн қату коэф.	С - 11:0 FAME Ішкі стандарт бойынша саны (мг) С - 11:0 FAMEІшкі стандарт аум <b>ағы</b>	3, 049 147, 00	3, 049 146, 55		•	Энім			Жиын ы. май	Жиын ы: май қышқ ылы
	С - 13:0 (ТАG) Ішкі стандарт бойынша саны (мг)	3, 042	3, 042							
	С - 13:0 (TAG) Ішкі стандарт аумағы	150, 71	149, 88	Есеп беру 1	беру	Орт. мэні (n=2)		RSD %	Орт.м эні(n= 2)	Орт.м эні (n=2)
	Дайындалғанкүні(күні/айы/жж)	X	X						_,	( /
0, 955	С n - 7 Δ9C/11I Түйін			0,000	0,	0,	0,	Π	0, 000	0,000

0, 955	С	n - 7	Δ9C/11I	Түйін			0,000	0,	0,	0,		0,000	0,000
	18:2C	(немесе		дескен				000	000	000			
	LA	ω - 7)		линол									
0, 932	C 18:3	n - 6 (не	Δ6, 9,	Гамма -			0,000	0,	0,	0,		0,000	0,000
		ω - 6)	12	линолен				000	000	000			
0, 967	C			Жиыны	1, 03	1,09	0,001	0,	0,	0,	4, 4	0,032	0,036
	18:3			транс				001	001	000			
	TFA												
0, 967	C 18:3	n-3	Δ9, 12,	альфа -	63, 92	64, 68	0, 039	0,	0,	0,	1, 2	1, 935	2, 160
		(не ω -	15	лиолен				040	040	000			
		3)		(ALA)									
0, 927	C 20:0			арахин	5, 37	5, 36	0, 003	0,	0,	0,	0, 2	0, 155	0, 174
								003	003	000			
0, 931	C 20:1	n - 9	Δ11	эйкозен	13, 52	13, 73	0, 008	0,	0,	0,	1, 5	0, 397	0, 443
		(немесе						800	008	000			
		ω - 9)											
0, 938	C 20:2	n - 6	$\Delta$ 11, 14	эйкозадие -	2, 06	2, 10	0, 001	0,	0,	0,	1, 7	0,061	0,068
		(немесе		н				001	001	000			
		ω - 6)				-				<u> </u>			
0, 931	C 20:3	n - 6		эйкозат -			0,000	0,	0,	0,		0,000	0,000
		(немесе	14	риен				000	000	000			
ļ	4	ω - 6)	<u> </u>	(OHGLA)					<u> </u>	<u> </u>		2 222	0.000
0, 935	C 20:3	n - 3(не					0,000	0,	0,	0,		0,000	0,000
		ω - 3)	17	риен				000	000	000	ļ		
0, 952	C 20:4	п - 6 (не		арахидон	2, 44	2, 50	0, 001	0,	0,	0,	2, 1	0,073	0, 082
		ω - 6)	11, 14					002	002	000	<u> </u>		
0, 943	C 20:5	n - 3(не			8, 38	8, 33	0, 005	0,	0,	0,	0, 0	0, 246	[0, 275]
		ω - 3)	11, 14,	аен (ЕРА)				005	005	000			

			17										
0, 945	C 22:0			Беген	3, 96	3, 88	0,002	0, 002	0, 002	0, 000_	1, 1	0, 116	0, 130
0, 931	C 22:1	n - 9 (немесе ω - 9)	Δ13	Эруков			0,000	0, 000	0, 000	0,000		0,000	0,000
0, 930	C 22,	n - 6 (немесе ω - 6)	Δ13, 16	Докозадиен		_	0,000	0, 000	0, 000	0, 000		0,000	0,000
0, 978	C 22:6	n - 3 (Hemece ω - 3)		Докозагекс аен (DHA)	30, 08	30, 29	0,019	0, 019		0, 000	0,9	0, 926	1, 033

# В.9 суреті (жалғасы)

# Аналитикалық есеп беруЕсеп беру1Есеп беру 2

Сынама ны	Май немесе өнім сынамасының үлгісі (мг)	3104, 00	3097, 00
дайын дау	Сынаманы дайындау күні (күні/айы/жж)	X	X
	Газды енгізу күні (күні/айы/жж)	X	X
	Енгізу нөмірі	1	2
	Файлдың атауы	X	X

# Аспаптық ақпарат

Капиллярлы баған	x
Баған өлшемі	х
Енгізу әдісі	х
Газ - тасығыш	X

С 11:0 жататын үн қату коэф.	қату бойынша саны (мг)					3, 049 146, 55 3, 042	_	(	Энім			Жиын ы май	Жиын ы: май қышқ ылы
	C - 13:		шкі стан	дарт аумағы	150, 71 x	149, 88	Есеп беру 1	Есеп беру 2	Орт. мәні (n=2)	SD	RSD %	Орт.м эні(n= 2)	Орт.м әні (n=2)
0, 932	C 24:0			Лигноцери	3, 71	3, 72	" 0, 002	0,	0,	0,	0,6	0, 109	0, 122
0, 926	C 24:1	n - 9 (немесе ω - 9)	Δ15	н Нервонды			0,000	002 0, 000	002 0, 000	000 0, 000		0000	0,000
0, 953	OFA			Басқа май қышқылы	42, 69	41, 37	0026	0, 025	0, 026	0, 000	1, 8	1, 248	1 392
Жиыны	Жиыны					3023, 54	1, 826	1, 848	1, 837	0, 015	0, 8	89, 601	100, 000
Жиыны:	транс -	май қышк	<b>сылы</b>				0,004	0, 004	0, 004	0, 000	2, 1	0, 206	0, 230
Молекул	а аралы	ққайта эт	ерифика	ция			99,7	99, 5	99, 6	0, 2	0, 2		

Майы алынған (%)	2, 05	Пайдаланылатын әдіс	
( , • )			

В.9 суреті (жалғасы)

#### С қосымшасы

(ақпараттық)

#### Зертханааралық сынақ нәтижесі

Әдістің дәлдігіне зертханааралық сынақтар 18 зертхананың қатысуымен 2013 - 2014 жж. IDF/ISO және AOAC/SPIFAN ұйымдастырылды [16]. Зертханааралық сынақ нәтижесімен алынған мәндер берілгеннен бір ерекшелігі шоғырлану мен матрицалар аралығына қолданылмайды.

Әдісті негіздеу бойынша толық ақпарат мына сілтеме бойынша қолжетімді http://standards.iso.org/iso/16958.

Мына 12 өнім бірлескен сынақ үшін пайдалануға болады:

- 1) Құрғақ майы алынбаған сүт (майлылығы 26, 27 %);
- 2) Майы алынбаған табиғи сүт (майлылығы 3, 55 %);
- 3) Майы алынбаған сүт (майлылығы 35, 27 %);
- 4) Кілегей майы (майлылығы 82, 93 %);
- 5) Жұмсақ сыр (майлылығы 13, 29 %);
- 6) Құрғақ балалар қоспасы (майлылығы 25, 67%);
- 7) Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы (майлылығы 17, 44 %);
- 8) Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы (майлылығы 26, 01 %);
  - 9) Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы (майлылығы 28, 38 %);
  - 10) Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы (майлылығы 3, 57 %);
- 11) Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тағамдық қоспа (майлылығы 3, 58 %);
- 12) Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тағамдық қоспа (майлылығы 8, 61 %).

Кестеде мынадай аббревиатуралар пайдаланылады:

Зертханалар нөмірі – бұл қаралып отырған зертханалық мәндердің нөмірі;

Орташа мән –г/100 г өнімдегі орташа есептік мәні:

 $s_r - r/100$  г өнімдегі қайталанушылықтың орташа квадраттық ауытқуы;

 $RSD_r$ -қайталанушылықтың салыстырмалы орташа квадраттық ауытқуы, % - бен;

r— бұл/100 г өнмідегі жаңғыртушылық;

 $S_R$ -г/100 г өнімдегі қайталанушылықтың орташа квадраттық ауытқуы;

 $RSD_R$ — қайталанушылықтың салыстырмалы орташа квадраттық ауытқуы, % - бен;

R–r/100 г өнімдегі нәтижелердің ұқсастығы.

С.1 кестесінде белгі салынған май қышқылы тобы (*транс* - май қышқылы (TFA), қаныққан май қышқылы (SFA), моноканықпаған май қышқылы (MUFA), полиқанықпаған май қышқылы (PUFA), Омега - 3, Омега - 6, және Омега - 9) және жеке май қышқылы (линол қышқылы (LA), альфа - линолен қышқылы (ALA), арахидон қышқылы (ARA), эйкозапентаен қышқылы (EPA), докозагексаен қышқылы (DHA)) үшін г май қышқылы/100 г өнім ретінде бірлескен зерттеу туралы деректер бар.

# ҚР СТ ISO 16958-2016 С.1 кестесі – Белгі қойылған май қышқылы тобы үшін нақты деректер

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зерт хана нөмі рі	Орташ а шамас ы	$\mathbf{S}_{\mathrm{r}}$	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
	Жиыны: <i>тр</i>	ранс - 1	май қыц	іқылы (	TFA)				
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	1,032	0,035	3,4	0,098	0,115	11,2	0,322
2	Толықтай табиғи сүт	17	0,167	0,005	2 8	0,013	0,015	8,7	0,041
3	Майы алынбаған сүт	17	1,624	0,061	3,7	0,170	0,178	11,0	0,500
4	Кілегей майы	17	4,235	0,128	3,0	0,357	0,440	10,4	1,233
5	Сыр (майы алынған)	12	5,056	0,174	3,4	0,486	0,562	11,1	1,573
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 073	0,007	9,8	0,020	0,024	32,9	0,067
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	15	0, 056	0,007	13,0	0, 020	0,013	23,5	0,037
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	18	0,091	0,015	16,6	0, 042	0,036	40,0	0,101
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0,109	0,007	6, 4	0, 019	0,032	29,2	0,089
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	17	0,027	0,002	8, 0	0, 006	0,006	21,3	0,016
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0,009	0,001	5,4	0, 001	0,004	38,5	0,010
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға арналған (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	11	0,010	0,001	10,0	0, 003	0,004	42,5	0,012
	Қаныққ	ан май	і қышқы	лы (SF	4)				
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	15,116	0,255	1, 7	0,713	0, 88	3,9	1,646
2	Майы алынбаған табиғи сүт	17	1,999	0,018	0, 9	0,050	0,079	4,0	0,222
3	Майы алынбаған сүт	18	20,307	0,657	3, 2	1,838	1,161	5,7	3,251
4	Кілегей майы	18	48,527	0,938	1, 9	2,625	2,431	5,0	6,806
5	Сыр (майы алынған)	11	57,777	1,075	1, 9	3,010	3,009	5,2	8,424
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	7,309	0,106	1, 4	0,297	0,174	2,4	0,486
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	1,753	0,035	2, 0	0,097	0,114	6,5	0,319
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	18	9, 841	0, 231	2, 3	0, 646	0, 580	5, 9	1, 623
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	11, 247	0, 157	1, 4	0, 440	0, 216	1, 9	0, 604

	C.1 K	нің жал							
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зерт- ха на нөмірі	Орта- ша шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	16	1,433	0,018	1,2	0,050	0,033	2,3	0,091
11	Жоғары мөлшерлі белоктың тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	1,430	0,051	3,6	0,144	0,072	5,0	0,202
12	Майдың жоғары мелпісрі бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	1,945	0,060	3,1	0,168	0,085	4,4	0,238
	Моноқанық	қан май	қышқы	лы (MU	FA)				
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	5,411	0, 137	2, 5	0, 385	0, 230	4, 3	0, 644
2	Толықтай табиғи сүт	17	0,717	0, 009	1, 2	0, 025	0, 051	7, 1	0, 142
3	Майы алынбаған сүт	18	7,253	0, 265	3, 7	0, 743	0, 638	8, 8	1, 787
4	Кілегей майы	17	17,041	0, 535	3, 1	1, 498	0,881	5, 2	2, 468
5	Сыр (майы алынған)	11	18,894	0, 356	1, 9	0, 997	1,309	6, 9	3, 666
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	11,148	0, 236	2, 1	0, 661	0,629	5, 6	1, 760
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	16	10,574	0, 242	2, 3	0, 678	0,590	5, 6	1, 653
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	7,230	0,115	1, 6	0, 323	0,354	4, 9	0, 990
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	9, 213	0, 265	2, 9	0, 742	0, 381	4, 1	1, 067
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	15	1, 174	0, 014	1, 2	0, 039	0, 055	4, 7	0, 154
11	Белоктыңжоғарымөлшерібартұтынуғ адайын (сұйық) ересектергеарналғантамаққоспасы	17	0, 966	0, 034	3, 5	0, 094	0, 083	8, 6	0, 234
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	15	4, 552	0, 115	2, 5	0, 322	0, 228	5, 0	0, 639
	Поликанык	қан маі	і қышқь		FA)				
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	14	0, 751	0, 013	1, 7		0, 040	5, 4	0, 113
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 107	0,004	3, 4	0, 010		7, 0	0, 021
3	Майы алынбаған сүт	15	1, 040	0, 036	3, 4	0, 100		6, 9	0, 201
4	Кілегей майы	18	2, 775	0, 070	2, 5	0, 195		7, 4	0, 576
5	Сыр (майы алынған)	12	2, 795	0,070	2, 5	0, 197	0, 312	11, 2	0, 874
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	4, 292	0, 074	1, 7	0, 206	0, 117	2, 7	0, 328
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	2, 912	0, 060	2, 1	0, 169	0, 149	5, 1	0, 416

		Зерт							
<b>У</b> лгінің	Өнім	хана	Орташа	$\mathbf{s}_{\mathrm{r}}$	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	$\left \begin{array}{c} R \end{array}\right $
нөмірі		нөмі рі	шама				, K	K	
	Ішінара гидролизденген соя	pı							
8	негізіндегі құрғақ балалар	18	6, 063	0, 293	4, 8	0,822	0, 537	8, 9	1, 505
	коспасы								
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар	18	5, 340	0, 160	3, 0	0,448	0, 245	4, 6	0, 685
	қоспасы Сүт негізіндегі тұтынуға дайын								
10	(сұйық) балалар қоспасы	16	0, 639	0, 010	1, 5	0,027	0, 033	5, 1	0, 091
	Белоктың жоғары мөлшері бар		0.505			0.0=6			
11	тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	0, 692	0, 027	3, 9	0,076	0,039	5, 7	0,110
	Майдың жоғары мөлшері бар								
12	тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге	17	1, 129	0, 046	4, 0	0,128	0,060	5, 3	0, 169
	арналған тамақ қоспасы	2 200		· (a 2)					$\vdash$
1		1	қышқылы			0.016	0.011	7.2	10.020
2	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	0, 147	0,006	3, 9	0, 016	0, 011	7, 3	0, 030
	Толықтай табиғи сүт	16	0, 022	0,000	1, 8	0,001	0,001	6, 4	0, 004
3	Майы алынбаған сүт	17	0, 235	0,008	3, 6	0, 024	0, 022	9, 2	0,061
4	Кілегей майы	18	0, 637	0, 017	2, 7	0, 049	0, 041	6, 4	0, 114
5	Сыр (майы алынған)	12	0, 580	0, 011	2, 0	0, 032	0, 068	11, 7	0, 190
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 524	0, 008	1, 5	0, 022	0, 023	4, 5	0, 066
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 494	0, 010	2, 0	0, 028	0, 029	5, 8	0, 080
8	Ішінара гидролизденген соя	17	0 642	0.020	1 6	0, 083	0.052	0 1	0 147
0	негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 643	0, 030	4, 6	0,003	0, 052	8, 1	0, 147
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар	18	0.560	0.022	2.0	0.062	0.020	5 2	0.005
	коспасы	10	0, 569	0, 022	3, 9	0, 062	0, 030	5, 3	0, 085
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын	18	0, 059	0,004	7, 0	0, 012	0,005	8, 4	0, 014
	(сұйық) балалар қоспасы Белоктың жоғары мөлшері бар		-					-	$\vdash$
11	тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге	18	0, 121	0,006	4, 8	0, 016	0, 008	6, 6	0, 022
	арналған тамақ қоспасы								
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге	17	0, 110	0, 005	4, 2	0, 013	0, 008	7, 5	0, 023
	арналған тамақ қоспасы		0, 110	, , , ,	., _	0, 010	,,,,,,	.,,	0, 020
	Омега -	6 май	қышқыл	ы(ω - 6)					
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	16	0, 387	0, 013	3, 2	0, 035	0, 019	5, 0	0, 054
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 051	0, 002	3, 8	0, 005	0,003	6, 6	0, 009
3	Майы алынбаған сүт	15	0, 478	0, 024	4, 9	0,066	0, 037	7, 8	0, 104
4	Кілегей майы	17	1, 172	0, 029	2, 4	0,080	0, 074	6, 3	0, 207
5	Сыр (майы алынған)	11	1, 262	0, 033	2, 6	0, 093	0,066	5, 2	0, 183
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	3, 764	0, 071	1, 9	0, 200	0, 108	2, 9	0, 301
	Сүт белогы негізіндегі								
7	ересектерге арналған тамақ	17	2, 414	0, 051	2, 1	0, 144	0, 127	5, 3	0, 357
	қоспасы								

Үлгі нің нөмі рі	Өнім	Зертх ана нөмірі	Орташ а шама	$\mathbf{S}_{\mathrm{r}}$	$RSD_r$	r	$\mathrm{S}_{\mathrm{R}}$	$RSD_R$	R
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	18	5, 419	0, 252	4, 7	0, 706	0, 486	9, 0	1, 360
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	18	4, 764	0, 140	2, 9	0, 393	0, 220	4, 6	0, 615
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	16	0, 579	0, 008	1, 4	0, 023	0, 029	5, 0	0, 080
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	0, 571	0, 022	3, 8	0, 061	0, 033	5, 8	0, 093
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	1, 019	0, 041	4, 0	0, 115	0, 054	5, 3	0, 151
	Омега -	9 май қ	ышқылі	ы (ω - 9)					
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	4, 786	0, 135	2, 8	0, 377	0, 211	4, 4	0, 590
2	Толықтай табиғи сүт	17	0, 631	0,008	1, 3	0, 024	0, 049	7, 7	0, 136
3	Майы алынбаған сүт	18	6, 400	0, 242	3, 8	0, 678	0, 578	9, 0	1, 620
4	Кілегей майы	17	15,033	0, 416	2, 8	1, 165	0, 782	5, 2	2, 190
5	Сыр (майы алынған)	11	16,538	0, 306	1, 9	0, 857	1, 150	7, 0	3, 221
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	11,104	0, 238	2, 1	0, 666	0, 629	5, 7	1, 761
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	16	10,542	0, 241	2, 3	0, 676	0, 588	5, 6	1, 646
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	7, 195	0, 115	1, 6	0, 323	0, 352	4, 9	0, 985
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	9, 166	0, 264	2, 9	0, 740	0, 379	4, 1	1, 061
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	15	1, 169	0, 014	1, 2	0, 038	0, 055	4, 7	0, 154
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 961	0, 034	3, 5	0, 094	0, 083	8, 6	0, 232
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	15	4, 543	0, 115	2, 5	0, 321	0, 228	5, 0	0, 639
	Линол қы	шқылы	(LA, C	18:2 n -	6)				
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	0, 339	0,009	2, 6	0, 024	0, 021	6, 3	0, 059
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 044	0, 002	3, 5	0, 004	0, 003	7, 6	0,009
3	Майы алынбаған сүт	16	0, 421	0, 019	4, 6	0, 054	0, 046	10, 9	0, 129
4	Кілегей майы	18	1, 025	0, 033	3, 3	0, 094	0, 079	7, 8	0, 223
5	Сыр (майы алынған)	11	1, 036	0, 025	2, 4	0, 071	0, 122	11, 8	0, 343
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	3, 690	0, 065	1, 8	0, 182	0, 104	2, 8	0, 293
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	2, 406	0, 051	2, 1	0, 144	0, 127	5, 3	0, 356

Үлгі нің нөмі рі	Өнім	Зертх ана нөмірі	Орташ а шама	$\mathbf{S}_{\mathrm{r}}$	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R		
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	18	5, 253	0, 239	4, 6	0, 670	0, 446	8, 5	1, 248		
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	18	4, 584	0, 131	2, 8	0, 366	0, 196	4, 3	0, 550		
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	16	0, 553	0, 007	1, 2	0, 019	0, 028	5, 0	0, 077		
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		0, 569	0, 021	3, 7	0, 059	0, 033	5, 8	0, 093		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		1, 017	0, 041	4, 0	0, 115	0, 054	5, 3	0, 150		
	Альфа - линоле	н қышқ	ылы (AI	LA, C 18	3:3 n - 3	3)					
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	0, 130	0, 004	3, 2	0, 012	0, 007	5, 6	0, 021		
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 020	0,001	3, 0	0, 002	0,002	8, 6	0, 005		
3	Майы алынбаған сүт	17	0, 210	0,007	3, 4	0, 020	0, 016	7, 6	0, 044		
4	Кілегей майы	18	0, 574	0, 017	2, 9	0, 047	0, 035	6, 2	0, 099		
5	Сыр (майы алынған)	12	0, 508	0,009	1, 8	0, 025	0, 048	9, 5	0, 136		
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 457	0,006	1, 4	0, 018	0, 022	4, 9	0, 063		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 493	0, 010	2, 0	0, 028	0, 029	5, 8	0, 080		
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	15	0, 570	0, 011	1, 9	0, 031	0, 035	6, 2	0, 099		
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	18	0, 482	0, 015	3, 1	0, 042	0, 023	4, 9	0, 066		
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	18	0, 048	0, 003	6, 0	0,008	0, 004	7, 7	0, 010		
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	0, 121	0, 006	4, 8	0, 016	0, 008	6, 6	0, 022		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 109	0, 004	3, 8	0, 012	0, 007	6, 2	0, 019		
	Арахидон қы	ышқыль	ı (ARA,	C 20:4 1	1 - 6)						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	15	0, 025	0,001	4, 2	0,003	0,006	25, 4	0, 018		
2	Толықтай табиғи сүт	15	0,003	0,000	3, 2	0,000	0,001	19, 0	0, 002		
3	Майы алынбаған сүт	15	0, 031	0,002	8, 0	0, 007	0, 007	23, 9	0, 021		
4	Кілегей майы	16	0, 072	0,002	2, 7	0,005	0, 018	24, 6	0, 049		
5	Сыр (майы алынған)	12	0, 089	0, 018	20, 7	0, 051	0, 030	33, 7	0, 084		
6	Құрғақ балалар қоспасы	15	0, 059	0, 004	6, 2	0,010	0,006	10, 7	0, 018		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген									

Үлгінің	Өнім	<i>встестии</i> Зертхан	Орташа	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R	
нөмірі		а нөмірі	шама	S <sub>r</sub>	K5D <sub>r</sub>			K5D <sub>R</sub>	K	
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	15	0, 146	0, 004	3, 0	0, 012	0, 011	7, 3	0, 030	
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	0, 165	0, 006	3, 8	0, 018	0, 010	6, 3	0, 029	
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	13	0, 023	0,000	2, 1	0, 001	0, 001	3, 6	0, 002	
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Ан	ықталма	аған/бе	елгілеі	нбеген			
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы			ықталма		елгіле	нбеген			
	Эйкозапентаен	н қышқыл	ы (ЕРА,	C 20:5 n	- 3)			_		
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	16	0, 016	0, 002	13, 4	0, 006	0, 004	26, 8	0, 012	
2	Толықтай табиғи сүт	14	0, 002	0,000	6, 8	0, 000	0, 000	10, 3	0, 001	
3	Майы алынбаған сүт	14	0, 023	0, 001	5, 0	0, 003	0, 004	17, 3	0, 011	
4	Кілегей майы	15	0, 055	0, 003	5, 5	0, 009	0, 007	13, 4	0, 021	
5	Сыр (майы алынған)	12	0, 069	0, 007	10, 6	0, 020	0, 018	25, 3	0, 049	
6	Құрғақ балалар қоспасы	11	0, 012	0, 001	6, 8	0, 002	0, 001	8, 3	0, 003	
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы		Ан	ықталма	аған/б	елгіле	нбеген			
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы		Ан	ықталма	аған/б	элгілег	нбеген			
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы		Ан	ықталма	аған/б	елгілеі	нбеген			
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы		Ан	ықталма	аған/б	елгілег	нбеген			
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Ан	ықталма	аған/бе	елгіле	нбеген			
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Ан	ықталма	аған/б	елгілен	нбеген			
	Докозагексаен	қышқыл	ы (DHA,	C 22:6 n	- 3)					
1	Құрғақ майы алынбаған сүт		Ан	ықталма	аған/б	елгіле	нбеген			
2	Толықтай табиғи сүт		Ан	ықталма	тан/б	елгіле	нбеген			
3	Майы алынбаған сүт			ықталма						
4	Кілегей майы	Анықталмаған/белгіленбеген								
5	Сыр (майы алынған)			ықталма						
6	Құрғақ балалар қоспасы	16 0, 055								
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы		Ан	ықталма	тан/б		нбеген			

### **KP CT ISO 16958-2016**

### С.1 кестесінің жалғасы

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертхан а нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	18	0, 070	0, 010	13, 8	0, 027	0, 010	14, 6	0, 029
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 087	0, 005	5, 5	0, 013	0, 005	5, 5	0, 013
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	14	0, 011	0,000	2, 5	0, 001	0, 001	6, 8	0, 002
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы		Ан	ықталма	аған/бо	елгілеі	нбеген		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы		Ан	ықталма	аған/бо	елгіле	нбеген		

С.2 кестесінде барлық басқа жеке май қышқылы үшін 100 г өнім/май қышқылының г-мен есептелген бірлескен зерттеу туралы деректер бар (С.1 кестесінде берілгенді қоспағанда).

С.2 кестесі – Барлық жеке май қышқылына арналған дәл деректер

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
		C4:0		_					
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	16	0, 846	0, 025	2, 9	0, 069	0, 103	12, 2	0, 289
2	Майы алынбаған табиғи сүт	16	0, 115	0, 002	2, 1	0, 007	0, 013	11, 4	0, 037
3	Майы алынбаған сүт	17	1, 215	0, 072	5, 9	0, 202	0, 119	9, 8	0, 334
4	Кілегей майы	16	2, 934	0, 087	3, 0	0, 243	0, 407	13, 9	1, 139
5	Сыр (майы алынған)	13	3, 028	0, 161	5, 3	0, 451	0, 451	14, 9	1, 263
6	Құрғақ балалар қоспасы	_	Анықтал	пмаған	₁/белгі	ленбе	ген		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы		Анықтал	пмаған	<b>₁</b> /белгі	ленбе	ген		
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы		Анықтал	пм <b>а</b> ған	ч∕белгі	ленбе	ген		
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	Анықталмаған/ослгленоеген							
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							

### **KP CT ISO 16958-2016**

Үлгінің	Өнім	Зертханалар	Орташа	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
нөмірі	Onim	нөмірі	шама	J <sub>r</sub>	TOD <sub>r</sub>		J <sub>R</sub>		
		C4:0							_
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы		Анықта.	лмаған	я/белгі ——	ленбе	ген		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы		Анықта.	лмаған	я/белгі ———	ленбе	ген		
		C6:0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	0, 500	0, 009	1, 8	0, 025	0, 021	4, 1	0, 058
2	Толықтай табиғи сүт	17	0, 068	0, 001	1, 1	0, 002	0, 003	3, 8	0, 007
3	Майы алынбаған сүт	18	0, 695	0, 025	3, 5	0, 069	0, 040	5, 7	0, 111
4	Кілегей майы	18	1, 682	0, 041	2, 4	0, 114	0, 088	5, 2	0, 2 <u>45</u>
5	Сыр (майы алынған)	12	1, 967	0, 054	2, 8	0, 152	0, 095	4, 9	0, 267
6	Құрғақ балалар қоспасы	17	0, 039	0, 003	7, 1	0, 008	0, 004	10, 7	0, 012
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	12	0, 005	0, 001	12, 8	0, 002	0, 002	30, 4	0, 004
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	18	0, 033	0, 002	5, 4	0, 005	0, 005	14, 1	0, 013
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	18	0, 042	0, 003	6, 1	0, 007	0, 006	15, 1	0, 018
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	17	0, 005	0, 000	2, 2	0, 000	0, 001	11, 3	0, 002
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	13	0, 002	0, 000	4, 1	0, 000	0, 000	13, 2	0, 001
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	8	0, 002	0, 000	12, 2	0, 001	0, 001	32, 8	0, 002
		<b>C8</b> :0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	0, 291	0, 003	1, 1	0, 009	0, 008	2, 8	0, 023
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 040	0, 000	1, 1	0, 001	0, 001	3, 0	0, 003
3	Майы алынбаған сүт	18	0, 403	0, 014	3, 5	0, 039	0, 021	5, 2	0, 058

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
4	Кілегей майы	17	0, 972	0, 022	2, 3	0, 061	0, 029	3, 0	0, 081
5	Сыр (майы алынған)	11	1, 230	0, 019	1, 5	0, 053	0, 049	4, 0	0, 137
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 446	0, 009	2, 1	0, 026	0, 014	3, 1	0, 039
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 042	0, 001	1, 4	0, 002	0, 002	5, 5	0, 007
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	0, 382	0, 003	0, 8	0, 008	0, 016	4, 1	0, 044
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 415	0, 008	1, 8	0, 021	0, 020	4, 7	0, 055
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	16	0, 051	0, 001	1, 5	0, 002	0, 002	3, 6	0, 005
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	18	0, 708	0, 027	3, 8	0, 076	0, 039	5, 4	0, 108
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 821	0, 017	2, 1	0, 048	0, 030	3, 6	0, 083
		C 10:0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	0, 642	0, 006	0, 9	0, 017	0, 016	2, 5	0, 045
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 089	0, 000	0, 5	0, 001	0, 002	2, 7	0, 007
3	Майы алынбаған сүт	17	0, 880	0, 033	3, 7	0, 092	0, 042	4, 8	0, 118
4	Кілегей майы	17	2, 146	0, 027	1, 2	0, 075	0, 068	3, 2	0, 189
5	Сыр (майы алынған)	11	2, 972	0, 040	1, 3	0, 111	0, 091	3, 1	0, 256
6	Құрғақ балалар қоспасы	17	0, 348	0, 007	1, 9	0, 019	0, 012	3, 4	0, 033
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 039	0, 001	2, 2	0, 002	0, 002	4, 6	0, 005
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	17	0, 294	0, 004	1, 4	0, 012	0, 014	4, 9	0, 040
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 325	0, 006	1, 8	0, 016	0, 013	4, 1	0, 037
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	18	0, 040	0, 001	1, 4	0, 002	0, 002	5, 2	0, 006

### KP CT ISO 16958-2016

<b>37</b> · ·	С.2 кестесінің жалғасы										
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертхана: нөмірі	_	-	гаша ама	$\mathbf{s}_{\mathrm{r}}$	RSD <sub>1</sub>	r	$S_R$	RSE	R R
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	18		0,	501	0, 017	3, 5	0, 049		4, 8	0, 067
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16		0,	578	0, 013	2, 2	0,		3, 4	0, 055
		C 1	2:0								
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	0,7	33	0, 00	3 1,	1 0,	023	0, 020	2, 7	0, 055
2	Толықтай табиғи сүт	18	0,1	.01	0, 00	1 1,	0 0,	003	0, 003	2, 6	0, 007
3	Майы алынбаған сүт	18	1,0	002	0, 030	5 3,	6 0,	102	0, 050	4, 9	0, 139
4	Кілегей майы	17	2,4	47	0, 03	1 1,	3 0,	086	0, 084	3, 4	0, 235
5	Сыр (майы алынған)	12	3,5	543	0, 090	) 2,	5 0,	252	0, 123	3, 5	0, 346
6	Құрғақ балалар қоспасы	17	2,6	570	0, 050	1,	9 0,	140	0, 071	2, 7	0, 199
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0,0	75	0, 00	1 1,	5 0,	003	0, 004	4, 9	0, 010
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	2,1	.92	0, 01	7 0,	8 0,	049	0, 048	2, 2	0, 135
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	2, 4	154	0, 010	6 0,	6 0,	044	0, 030	1, 2	0, 085
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	16	0, 2	293	0, 002	2 0,	7 0,	006	0, 005	1, 7	0, 014
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, (	)13	0, 000	2,	8 0,	001	0, 001	5, 7	0, 002
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, (	)16	0, 000	2,	6 0,	001	0, 002	10, 9	0, 005
		C 1	4:0								
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	2, 5	509	0, 033	3 1,	3 0,	091	0, 064	2, 6	0, 180
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 3	336	0, 004	4 1,	3 0,	012	0, 010	2, 9	10
3	Майы алынбаған сүт	18	3, 3	375	0, 12	1 3,	6 0,	339	0, 174	5, 2	10
4	Кілегей майы	18	8, 2	241	0, 14	7 1,	8 0,	412	0, 323	3, 9	n

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
5	Сыр (майы алынған)	12	10, 485	0, 352	3, 4	0, 9 <b>87</b>	0, 474	4, 5	1, 327
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	1, 105	0, 020	1, 8	0, 055	0, 028	2, 6	0, 079
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 069	0, 001	1, 8	0, 004	0, 003	5, 0	0, 010
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	17	0, 928	0, 012	1, 2	0, 032	0, 033	3, 5	0, 091
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	1, 106	0, 009	0, 8	0, 026	0, 022	2, 0	0, 063
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	15	0, 133	0, 001	1, 0	0, 004	0, 002	1, 7	0, 006
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 008	0, 000	2, 9	0, 001	0, 000	5, 2	0, 001
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 011	0, 000	3, 7	0, 001	0, 001	7, 3	0, 002
		C 14:1 n -	- 5						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	16	0, 227	0, 004	1, 8	0, 012	0, 010	4, 3	0, 028
2	Толықтай табиғи сүт	17	0, 032	0, 001	1, 9	0, 002	0, 001	3, 7	0, 003
3	Майы алынбаған сүт	17	0, 315	0, 013	4, 3	0, 038	0, 019	6, 1	0, 054
4	Кілегей майы	16	0, 777	0, 018	2, 3	0, 050	0, 038	4, 9	0, 106
5	Сыр (майы алынған)	10	0, 924	0, 019	2, 0	0, 053	0, 038	4, 1	0, 106
6	Құрғақ балалар қоспасы		Анықта.	пмаған	н/белгі	ленбе	ген		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	9	0, 002	0, 000	10, 7	0, 001	0, 001	31, 0	0, 002
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы		Анықта.	пмағал	н/белгі	ленбе	ген		
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	10	0, 004	0, 000	13, 4	0, 001	0, 001	26, 9	0, 003
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы		Анықта	пмаға	н/белгі	ленбе	ген		

### KP CT ISO 16958-2016

	C.2	. кестесіні -				_	_					
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханала нөмірі	ар	Орта шам		S <sub>r</sub>	R	$SD_r$	r	$S_R$	RSD	R R
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы			Ань	іқта.	лмаға	ін/б	елгі	ленбе	еген		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы			Ань	іқта.	лмаға	ін/б	елгі	ленбе	еген		
		C 15	5:0									
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18		0, 2	79	0, 008	2	2, 9	0, 022	0, 059	21, 0	0, 164
2	Толықтай табиғи сүт	18		0, 0	38	0, 001	2	2, 8	0, 003	0, 008	21, 2	$\begin{bmatrix} 0, \\ 023 \end{bmatrix}$
3	Майы алынбаған сүт	14		0, 3	59	0, 008	2	2, 2	0, 022	0, 011	3, 0	0, 030
4	Кілегей майы	14		0, 8	66	0, 008	1	, 0	0, 023	0, 019	2, 2	033
5	Сыр (майы алынған)	13		1, 2	83	0, 057	4	, 4	0, 160	0, 349	27, 2	970
6	Құрғақ балалар қоспасы	14		0, 0	09	0, 000	5	, 0	0, 001	0, 002	20, 2	$\begin{bmatrix} 0, \\ 005 \end{bmatrix}$
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	14		0, 0	08	0, 001	6	5, 4	0, 001	0, 001	13, 3	$\begin{bmatrix} 0, \\ 003 \end{bmatrix}$
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	13		0, 0	09	0, 001	6	5, 6	0, 002	0, 001	7, 9	0, 002
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	14		0, 0	13	0, 001	4	, 4	0, 002	0, 002	15,	$4 \begin{vmatrix} 0, \\ 006 \end{vmatrix}$
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	15		0, 0	02	0, 000	4	, 8	0, 000	0, 000	14, 9	9 0,
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	14		0, 0	01	0, 000	6	5, 8	0, 000	0, 000	14, 3	3 0,
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	13		0, 0	02	0, 000	13	2, 8	0, 001	0, 000	15, ′	7 0,
		C 16	5:0									
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	6,	775	0, 1	20 1	, 8	0,3	36	0,267	3,9	0, 748
2	Толықтай табиғи сүт	16	0,	892	0, 0	)10   1	, 1	0,0	27	0,027	3,1	0, 076
3	Майы алынбаған сүт	18	8,	988	0, 2	286 3	, 2	0,8	00	0,522	5,8	1, 462
4	Кілегей майы	18	21	, 349	0, 5	506 2	, 4	1,4	16	1,101	5,2	3, 083

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
5	Сыр (майы алынған)	12	23, 523	0, 533	2, 3	1, 493	2, 413	10, 3	6, 756
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	1, 790	0, 034	1, 9	0, 095	0, 076	4, 2	0, 212
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 878	0, 018	2, 1	0, 051	0, 054	6, 1	0, 151
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	5, 010	0, 070	1, 4	0, 196	0, 221	4, 4	0, 618
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	5, 621	0, 128	2, 3	0, 358	0, 188	3, 3	0, 526
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	16	0, 739	0, 010	1, 3	0, 027	0, 023	3, 2	0, 065
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 136	0, 004	2, 8	0, 011	0, 008	5, 7	0, 022
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 321	0, 013	4, 0	0, 036	0, 019	5, 9	0, 053
		C 16:1 n -	. 7						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	0, 327	0, 008	2, 5	0, 022	0, 016	4, 9	0, 045
2	Толықтай табиғи сүт	17	0, 046	0, 001	1, 1	0, 001	0, 002	5, 2	0, 007
3	Майы алынбаған сүт	18	0, 461	0, 018	4, 0	0, 052	0, 038	8, 2	0, 106
4	Кілегей майы	18	1, 060	0, 029	2, 7	0, 081	0, 077	7, 3	0, 216
5	Сыр (майы алынған)	14	1, 144	0, 091	8, 0	0, 255	0, 178	15, 5	0, 497
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 037	0, 002	4, 6	0, 005	0, 003	8, 0	0, 008
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	18	0, 026	0, 001	5, 1	0, 004	0, 003	11, 7	0, 009
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	18	0, 030	0, 002	6, 4	0, 005	0, 003	10, 3	0, 009
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	0, 040	0, 001	3, 6	0, 004	0, 004	9, 8	0, 011
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	16	0, 004	0, 000	5, 6	0, 001	0, 000	7, 7	0, 001

	U.2	? кестесінің :							
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	Sr	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 004	0, 000	6, 6	0, 001	0, 001	12, 0	0, 001
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	15	0, 007	0, 000	4, 1	0, 001	0, 001	8, 1	0, 002
		C 17:0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	14	0, 129	0, 004	3, 2	0, 011	0, 007	5, 7	0, 021
2	Толықтай табиғи сүт	16	0, 019	0, 001	4, 6	0, 002	0, 010	54, 5	0, 029
3	Майы алынбаған сүт	14	0, 174	0, 007	4, 0	0, 019	0, 014	8, 2	0, 040
4	Кілегей майы	18	0, 503	0, 026	5, 1	0, 072	0, 281	55, 9	0, 787
5	Сыр (майы алынған)	13	0, 614	0, 035	5, 7	0, 098	0, 404	65, 8	1, 131
6	Құрғақ балалар қоспасы	14	0, 011	0, 001	9, 9	0, 003	0, 003	30, 6	0, 009
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 009	0, 001	8, 4	0, 002	0, 002	25, 7	0, 006
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	17	0, 019	0, 001	7, 1	0, 004	0, 002	10, 0	0, 005
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 022	0, 002	8, 0	0, 005	0, 003	14, 1	0, 009
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	16	0, 003	0, 000	7, 6	0, 001	0, 000	10, 4	0, 001
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	15	0, 001	0, 000	25, 4	0, 001	0, 000	29, 9	0, 001
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	11	0, 002	0, 000	10, 5	0, 001	0, 000	16, 6	0, 001
		C 17:1							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	12	0, 054	0, 002	3, 1	0, 005	0, 003	5, 1	0, 008
2	Толықтай табиғи сүт	15	0, 007	0, 000	5, 2	0, 001	0, 001	11, 3	0, 002
3	Майы алынбаған сүт	13	0, 072	0, 003	3, 5	0, 007	0, 007	10, 3	0, 021
4	Кілегей майы	12	0, 170	0, 006	3, 6	0, 017	0, 016	9, 7	0, 046

37		2	O						
<b>Улгінің</b>	Өнім	Зертханалар	Орташа	$\mathbf{s}_{\mathrm{r}}$	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
нөмірі		нөмірі	шама	0		0			0
5	Сыр (майы алынған)	9	0, 203	0, 009	4, 3	0, 025	0, 028	14, 0	0, 079
6	Құрғақ балалар қоспасы		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	11	0, 008	0, 001	12, 4	0, 003	0, 003	30, 9	0, 007
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	10	0,008	0, 001	8, 8	0, 002	0, 002	20, 4	0, 005
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	9	0,009	0, 001	8, 0	0, 002	0, 002	17, 1	0, 004
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	8	0,001	0, 000	9, 0	0, 000	0, 000	16, 9	0, 000
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы		Анықта:	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	8 0, 00	03	0, 000	11, 7	0, 001	0, 001	30, 7	0, 002
		C 18:0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	2, 363	0, 073	3, 1	0, 204	0, 091	3, 9	0, 255
2	Толықтай табиғи сүт	16	0, 315	0, 005	1, 4	0, 013	0, 011	3, 4	0, 030
3	Майы алынбаған сүт	18	3, 165	0, 126	4, 0	0, 352	0, 206	6, 5	0, 578
4	Кілегей майы	18	7, 305	0, 245	3, 3	0, 685	0, 356	4, 9	0, 997
5	Сыр (майы алынған)	12	8, 223	0, 180	2, 2	0, 505	0, 897	10, 9	2, 511_
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 690	0, 014	2, 0	0, 039	0, 028	4, 0	0, 078
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 445	0, 010	2, 2	0, 028	0, 027	6, 0	0, 075
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	0, 938	0, 016	1, 7	0, 046	0, 051	5, 4	0, 142
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	1, 075	0, 030	2, 8	0, 085	0, 042	3, 9	0, 117
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	15	0, 146	0, 002	1,5	0, 006	0, 004	3, 0	0, 012

### KP CT ISO 16958-2016

Үлгінің	Өнім	Зертханалар	Орташа	6	$RSD_r$	r	c	$RSD_R$	R
нөмірі	Онім	нөмірі	шама	Sr	KSD <sub>r</sub>	1	$S_R$	KSD <sub>R</sub>	K
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 042	0, 002	3, 8	0, 004	0, 003	6, 2	0, 007
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 129	0, 005	4, 1	0, 015	0, 008	5, 9	0, 021
		C 18:1 TF	FA						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	0, 845	0, 036	4, 3	0, 102	0, 063	7, 5	0, 176
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 134	0, 004	3, 1	0, 011	0, 010	7, 6	0, 028
3	Майы алынбаған сүт	18	1, 323	0, 070	5, 3	0, 197	0, 128	9, 7	0, 358
4	Кілегей майы	17	3, 415	0, 128	3, 7	0, 358	0, 231	6, 8	0, 647
5	Сыр (майы алынған)	12	4, 131	0, 118	2, 9	0, 330	0, 409	9, 9	1, 144
6	Құрғақ балалар қоспасы	11	0, 016	0, 001	7, 5	0, 003	0, 005	28, 4	0, 013
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 034	0, 002	6, 7	0, 006	0, 006	17, 5	0, 017
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	11	0, 015	0, 001	6, 0	0, 003	0, 005	31, 9	0, 014
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	14	0, 033	0, 002	6, 1	0, 006	0, 006	17, 0	0, 016
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	16	0, 013	0, 001	5, 7	0, 002	0, 002	16, 4	0, 006
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 003	0, 000	13, 4	0, 001	0, 001	36, 2	0, 003
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	9	0, 005	0, 000	5, 8	0, 001	0, 002	31, 6	0, 005
		C 18:1 n -	9/7						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	4, 760	0, 132	2, 8	0, 369	0, 210	4, 4	0, 587
2	Толықтай табиғи сүт	17	0, 628	0, 008	1, 4	0, 024	0, 049	7, 8	0, 137
3	Майы алынбаған сүт	18	6, 369	0, 239	3, 7	0, 669	0, 572	9, 0	1, 602
4	Кілегей майы	17	14, 961	0, 417	2, 8	1, 166	0, 773	5, 2	2, 165

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
5	Сыр (майы алынған)	11	16, 468	0, 304	1, 8	0, 852	1, 146	7, 0	3, 207
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	10, 992	0, 233	2, 1	0, 653	0, 627	5, 7	1, 757
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	16	10, 438	0, 240	2, 3	0, 671	0, 582	5, 6	1, 630
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	7, 146	0, 115	1, 6	0, 322	0, 371	5, 2	1, 038
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	9, 109	0, 263	2, 9	0, 736	0, 384	4, 2	1, 075
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	15	1, 163	0, 014	1, 2	0, 038	0, 055	4, 8	0, 155
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 940	0, 033	3, 5	0, 091	0, 082	8, 7	0, 228
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	15	4, 506	0, 114	2, 5	0, 320	0, 227	5, 0	0, 637
		C 18:2 TF	FA.						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	0, 178	0, 017	9, 7	0, 048	0, 061	34, 2	0, 170
2	Толықтай табиғи сүт	17	0, 031	0, 001	4, 3	0, 004	0, 009	29, 0	0, 025
3	Майы алынбаған сүт	18	0, 306	0, 032	10, 5	0, 090	0, 102	33, 2	0, 285
4	Кілегей майы	17	0, 784	0, 021	2, 7	0, 059	0, 261	33, 3	0, 731
5	Сыр (майы алынған)	13	0, 888	0, 084	9, 4	0, 234	0, 326	36, 7	0, 912
6	Құрғақ балалар қоспасы	17	0, 027	0, 002	7, 6	0, 006	0, 006	23, 6	0, 018
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	13	0, 012	0, 001	6, 9	0, 002	0, 003	27, 9	0, 009
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	0, 041	0, 004	9, 8	0, 011	0, 005	11, 6	0, 013
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	0, 056	0, 004	7, 6	0, 012	0, 007	11, 9	0, 019
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	17	0, 010	0, 001	9, 1	0, 003	0, 001	11, 0	0, 003

Үлгінің		Зертханалар	Орташа	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
нөмірі		нөмірі	шама	o <sub>r</sub>	TOD <sub>r</sub>		→ R	R	
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 003	0, 000	8, 9	0, 001	0, 001	25, 1	0, 002
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	12	0, 003	0, 000	8, 6	0, 001	0, 001	34, 5	0, 003
		C 18:2 conj. (	(CLA)						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	16	0, 200	0, 009	4, 5	0, 025	0, 017	8, 6	0, 048
2	Толықтай табиғи сүт	18	0, 034	0, 001	4, 5	0, 004	0, 003	9, 4	0, 009
3	Майы алынбаған сүт	17	0, 339	0, 014	4, 2	0, 040	0, 032	9, 5	0, 090
4	Кілегей майы	18	0, 945	0, 029	3, 1	0, 081	0, 074	7, 9	0, 208
5	Сыр (майы алынған)	12							0, 298
6	Құрғақ балалар қоспасы		Анықта	лмаған	₁/белгі _	ленбе	ген		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы		Анықта	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Анықта.	лмаған	<b>4</b> /белгі	ленбе	ген		
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Анықта.	лмаға	₃/белгі 	ленбе	ген		
		C 18:3 n	- 6						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт		Анықта	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
2	Толықтай табиғи сүт		Анықта	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
3	Майы алынбаған сүт		Анықта	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
4	Кілегей майы		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		

Үлгінің		Зертханалар	Орташа						
т літнің нөмірі	Өнім	нөмірі	— шама — шама	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
5	Сыр (майы алынған)		Анықта	лмаған	₁/белгі ——	ленбе	ген		
6	Құрғақ балалар қоспасы		Анықта.	лмаған	 ₁/белгі	ленбе	ген		
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы		Анықталм	айтын	н /баға	ланбаі	йтын		
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	8	0, 010	0, 000	4, 2	0, 001	0, 001	6, 2	0, 002
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	12	0, 013	0, 001	10, 9	0, 004	0, 003	23, 3	0, 009
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	13	0, 002	0, 000	11, 2	0, 001	0, 001	30, 6	0, 001
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							
		C 18:3 TF	Ā			-			
1	Құрғақ майы алынбаған сүт		Анықта.	лмаған	ı/белгі	ленбе	ген		
2	Толықтай табиғи сүт		Анықта.	лмаған	ı/белгі	ленбе	ген		
3	Майы алынбаған сүт		Анықта.	лмаған	 н/белгі	ленбе	ген		
4	Кілегей майы		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
5	Сыр (майы алынған)		Анықта.	лмаған	 н/белгі	ленбе	ген		
6	Құрғақ балалар қоспасы	11	0, 035	0, 002	6, 8	0, 007	0, 010	28, 5	0, 028
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	12	0, 013	0, 001	6, 9	0, 003	0, 006	41, 9	0, 016
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	15	0, 047	0, 010	20, 5	0, 027	0, 026	55, 4	0, 072
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	11	0, 034	0, 002	5, 7	0, 005	0, 023	68, 4	0, 065
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	18 0,005 0, 001 26, 8 0, 003 003 72, 9 009							

	C.2	? кестесінің :	_						
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	$\mathbf{s}_{\mathrm{r}}$	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	13	0, 005	0, 000	6, 1	0, 001	0, 002	38, 6	0, 005
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	11	0, 003	0, 001	23, 6	0, 002	0, 002	50, 9	0, 005
		C 20:0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	0, 037	0, 003	7, 4	0, 008	0, 004	10, 6	0, 011
2	Толықтай табиғи сүт	16	0, 005	0, 000	5, 2	0, 001	0, 001	11, 9	0, 002
3	Майы алынбаған сүт	17	0, 047	0, 005	11, 3	0, 015	0, 008	17, 8	0, 024
4	Кілегей майы	17	0, 110	0, 004	3, 5	0, 011	0, 012	10, 8	0, 033
5	Сыр (майы алынған)	12	0, 116	0, 004	3, 2	0, 010	0, 023	19, 6	0, 064
6	Құрғақ балалар қоспасы	17	0, 068	0, 004	5, 1	0, 010	0, 006	8, 2	0, 016
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 055	0, 002	4, 2	0, 007	0, 005	9, 5	0, 015
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	0, 073	0, 002	2, 8	0, 006	0, 007	10, 1	0, 021
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 080	0, 004	4, 8	0, 011	0, 005	6, 7	0, 015
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	18	0, 010	0, 001	7, 5	0, 002	0, 001	9, 4	0, 003
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 010	0, 001	6, 9	0, 002	0, 001	10, 1	0, 003
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	16	0, 028	0, 001	5, 0	0, 004	0, 002	6, 5	0, 005
		C 20:1 n	- 9						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	14	0, 021	0, 004	18, 8	0, 011	0, 014	66, 8	0, 040
2	Толықтай табиғи сүт	15	0, 003	0, 000	7, 6	0, 001	0, 002	58, 6	0, 005
3	Майы алынбаған сүт	15	0, 031	0, 004	11, 5	0, 010	0, 019	61, 5	0, 054
4	Кілегей майы	15	0, 069	0, 008	11, 3	0, 022	0, 041	59, 6	0, 116

Vii		Зортуоно дор		ı	Г			ı .	
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	Sr	$RSD_r$	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (майы алынған)	11	0, 069	0, 003	5, 0	0, 010	0, 039	56, 3	0, 109
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 101	0, 005	5, 2	0, 015	0, 012	11, 6	0, 033
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 093	0, 003	2, 9	0, 008	0, 008	8, 4	0, 022
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	15	0, 042	0, 003	6, 7	0, 008	0, 007	17, 9	0, 021
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	0, 046	0, 005	10, 3	0, 013	0, 007	15, 8	0, 020
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	17	0, 006	0, 001	10, 4	0, 002	0, 001	21, 4	0, 004
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	0, 018	0, 001	5, 3	0, 003	0, 001	8, 4	0, 004
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	15	0, 029	0, 001	4, 4	0, 004	0, 002	7, 7	0, 006
_		C 20:2 n -	. 6						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	_	Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
2	Толықтай табиғи сүт		Анықта.	лмаған	н/белгі	ленбе	ген		
3	Майы алынбаған сүт	10	0, 008	0, 002	26, 6	0, 006	0, 002	32, 0	0, 007
4	Кілегей майы	13	0, 016	0, 001	6, 0	0, 003	0, 002	14, 3	0, 007
5	Сыр (майы алынған)		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
6	Құрғақ балалар қоспасы	10	0, 006	0, 001	10, 1	0, 002	0, 001	21, 1	0, 004
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	11	0, 004	0, 000	8, 2	0, 001	0, 001	20, 1	0, 002
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	10	0, 006	0, 001	9, 9	0, 002	0, 002	28, 8	0, 005
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	9	0, 005	0, 000	8, 6	0, 001	0, 001	14, 1	0, 002
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	8	0, 001	0, 000	6, 6	0, 000	0, 000	19, 6	0, 000

		2 кестесінің :	_						
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	10	0, 001	0, 000	15, 4	0, 000	0, 000	16, 3	0, 000
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	8	0, 001	0, 000	5, 3	0, 000	0, 000	31, 0	0, 001
		C 20:3 n	- 6						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	13	0, 015	0, 002	10, 5	0, 005	0, 002	10, 5	0, 005
2	Толықтай табиғи сүт	15	0, 002	0, 000	6, 7	0, 000	0, 000	6, 9	0, 000
3	Майы алынбаған сүт	14	0, 019	0, 002	10, 4	0, 006	0, 003	15, 6	0, 008
4	Кілегей майы	12	0, 042	0, 001	3, 0	0, 003	0, 004	8, 8	0, 010
5	Сыр (майы алынған)	$\begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$							
6	Құрғақ балалар қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы		Анықта	лмаға	₃/белгі _	ленбе	ген		
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	10	0, 012	0, 000	3, 9	0, 001	0, 001	8, 0	0, 003
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	12	0, 014	0, 001	6, 1	0, 002	0, 002	17, 0	0, 007
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	14	0, 002	0, 000	6, 5	0, 000	0, 000	19, 1	0, 001
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Анықта.	лмаға	я/белгі	ленбе	ген		_
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы		Анықта.	лмағаі	я/белгі ———	ленбе	ген		
		C 22:0							
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	14	0, 015	0, 001	7, 5	0, 003	0, 003	23, 2	0, 010
2	Толықтай табиғи сүт	13	0, 002	0, 000	6, 3	0, 000	0, 000	13, 1	0, 001
3	Майы алынбаған сүт	15	0, 021	0, 002	8, 9	0, 005	0, 006	30, 6	0, 018
4	Кілегей майы	13	0, 045	0, 001	3, 2	0, 004	0, 010	22, 9	0, 029

Үлгінің	_	Зертханалар	Орташа	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	c	$RSD_R$	R
нөмірі	OHIM	нөмірі	шама		KSD <sub>r</sub>		S <sub>R</sub>	KSD <sub>R</sub>	
5	Сыр (майы алынған)	9	0, 051	0, 003	5, 2	0, 007	0, 011	22, 1	0, 031
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 109	0, 005	4, 7	0, 014	0, 012	10, 7	0, 033
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ коспасы	16	0, 096	0, 004	4, 5	0, 012	0, 010	10, 0	0, 027
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	15	0, 042	0, 002	4, 7	0, 006	0, 004	10, 5	0, 012
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	0, 044	0, 007	14, 7	0, 018	0, 007	15, 8	0, 020
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	16	0, 008	0, 001	11, 4	0, 003	0, 001	12, 6	0, 003
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	17	0, 005	0, 001	11,6	0, 002	0, 001	12, 5	0, 002
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	15	0, 019	0, 001	4, 3	0, 002	0, 001	7, 2	0, 004
		C 22:1 n	. 9						
1	Құрғақ майы алынбаған сүт		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
2	Толықтай табиғи сүт		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
3	Майы алынбаған сүт		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
4	Кілегей майы		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
5	Сыр (майы алынған)		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		
6	Құрғақ балалар қоспасы	11	0, 009	0, 001	12, 1	0, 003	0, 002	23, 8	0, 006
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	12	0, 006	0, 001	12, 7	0, 002	0, 001	16, 9	0, 003
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	ар Анықталмаған/белгіленбеген							
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы		Анықта.	лмаға	н/белгі	ленбе	ген		

### **KP CT ISO 16958-2016**

	С.2 кестесінің жалғасы									
Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R	
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ коспасы	Анықталмаған/белгіленбеген								
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген								
		C 24:0								
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	12	0, 010	0, 002	18, 1	0, 005	0, 003	25, 3	0, 007	
2	Толықтай табиғи сүт	11	0, 001	0, 000	10, 8	0, 000	0, 000	15, 3	0, 001	
3	Майы алынбаған сүт	13	0, 014	0, 002	16, 9	0, 007	0, 006	42, 3	0, 017	
4	Кілегей майы	12	0, 030	0, 002	6, 2	0, 005	0, 005	18, 2	0, 015	
5	Сыр (майы алынған)	8	0, 031	0, 003	10, 0	0, 009	0, 005	15, 8	0, 014	
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	0, 042	0, 004	9, 8	0, 011	0, 007	16, 2	0, 019	
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	16	0, 036	0, 003	8, 5	0, 009	0, 005	14, 3	0, 015	
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	15	0, 024	0, 002	9, 1	0, 006	0, 004	18, 5	0, 012	
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	14	0, 025	0, 002	7, 6	0, 005	0, 003	13, 7	0, 010	
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	16	0, 004	0, 001	15, 5	0, 002	0, 001	15, 6	0, 002	
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	15	0, 003	0, 000	8, 4	0, 001	0, 000	11, 3	0, 001	
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	16	0, 011	0, 001	7, 3	0, 002	0, 001	11, 8	0, 004	
C 24:1 n - 9										
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	Анықталмаған/белгіленбеген								
2	Толықтай табиғи сүт	Анықталмаған/белгіленбеген								
3	Майы алынбаған сүт	Анықталмаған/белгіленбеген								
4	Кілегей майы	Анықталмаған/белгіленбеген								

С.2 кестесінің жалғасы

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (майы алынған)	Анықталмаған/белгіленбеген							
6	Құрғақ балалар қоспасы	11	0, 010	0, 001	6, 2	0, 002	0, 002	16, 5	0, 005
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	10	0, 009	0, 001	12, 2	0, 003	0, 001	12, 8	0, 003
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	9 0, 0	0, 001	10, 8	0, 002	0, 001	14, 0	0, 003	
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	Анықталмаған/белгіленбеген							
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	16	0, 002	0, 000	10, 4	0, 001	0, 000	20, 8	0, 001
12	Майдың жоғары мелшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	14	0, 011	0, 001	5, 7	0, 002	0, 001	9, 6	0, 003

### С.3 кестесі – Май қышқылының жалпы мөлшерін бірлесіп зерттеуге арналған дәл деректер

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	18	22, 825	0, 379	1, 7	1, 061	0, 993	4, 4	2, 782
2	Толықтай табиғи сүт	17	3, 076	0, 028	0, 9	0, 079	0, 136	4, 4	0, 381
3	Майы алынбаған сүт	18	31, 146	1, 031	3, 3	2, 886	1, 920	6, 2	5, 376
4	Кілегей майы	18	74, 566	1, 393	1, 9	3, 901	3, 717	5, 0	10, 407
5	Сыр (майы алынған)	14	83, 851	6, 712	8, 0	18, 795	12, 072	14, 4	33, 802
6	Құрғақ балалар қоспасы	16	22, 867	0, 401	1, 8	1, 122	0, 811	3, 5	2, 270
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	15, 452	0, 598	3, 9	1, 675	1, 478	9, 6	4, 139
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	23, 353	0, 382	1, 6	1, 070	1, 002	4, 3	2, 806
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	17	25, 915	0, 621	2, 4	1, 738	0, 885	3, 4	2, 478
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар коспасы	16	3, 250	0, 036	1, 1	0, 102	0, 170	5, 2	0, 477

С.3 кестесінің жалғасы

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	$RSD_R$	R
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	3, 104	0, 098	3, 2	0, 275	0, 152	4, 9	0, 426
	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	7, 617	0, 331	4, 4	0, 928	0, 406	5, 3	1, 138

С.4кестесінде молекула аралық қайта этерификация (Pt) пайызы ретінде есептелген бірлескен зерттеу туралы дәл деректер бар (ішкі стандартты ерітіндіге С 11:0 FAME қарсы ішкі стандартты ерітіндіні С 13:0 TAG шығару деңгейі).

С.4кестесі- Молкула аралық қайтаэтерификация, бірлескен зерттеудің дәл деректері

Үлгінің нөмірі	Өнім	Зертханалар нөмірі	Орташа шама	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	SR	RSDR	R
1	Құрғақ майы алынбаған сүт	17	98, 9	0, 6	0, 6	1, 8	1, 6	1, 6	4, 5
2	Толықтай табиғи сүт	18	99, 1	0, 7	0, 7	1, 9	1, 2	1, 2	3, 4
3	Майы алынбаған сүт	17	99, 6	0, 5	0, 5	1, 4	1, 1	1, 1	3, 1
4	Кілегей майы	17	99, 5	0, 5	0, 5	1, 4	1, 2	1, 2	3, 3
5	Сыр (майы алынған)	14	100, 0	1, 0	1, 0	2, 9	2, 7	2, 7	7, 6
6	Құрғақ балалар қоспасы	15	99, 5	0, 7	0, 7	2, 0	1, 1	1, 1	3, 1
7	Сүт белогы негізіндегі ересектерге арналған тамақ қоспасы	18	99, 7	0, 7	0, 7	1, 9	1, 2	1, 2	3, 4
8	Ішінара гидролизденген соя негізіндегі құрғақ балалар коспасы	16	99, 5	0, 2	0, 2	0, 6	1, 0	1, 0	2, 9
9	Сүт негізіндегі құрғақ балалар қоспасы	16	99, 4	0, 4	0, 4	1, 0	1, 2	1, 2	3, 4
10	Сүт негізіндегі тұтынуға дайын (сұйық) балалар қоспасы	17	99, 9	0, 7	0, 7	1, 9	1, 2	1, 2	3, 4
11	Белоктың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	16	99, 8	0, 6	0, 6	1, 7	0, 9	0, 9	2, 6
12	Майдың жоғары мөлшері бар тұтынуға дайын (сұйық) ересектерге арналған тамақ қоспасы	17	100, 0	0, 6	0, 6	1, 8	0, 9	0, 9	2, 6

### Библиография

- [1] ГОСТ 25336 82 Ыдыс және зертханалық шыны жабдық. Типтері, негізгі параметрлері мен өлшемдері.
  - [2] ГОСТ 24104 2001 Зертханалық таразы. Жалпы техникалық шарттар
- [3] ҚР СТ 2.79 2004 Қазақстан Республикасының мемлекеттік өлшем бірлігін қамтамасыз ету жүйесі. Өлшеулер орындау әдістемесі. Шетелде шығарылған заттар мен материалдар қасиеті құрамының стандартты үлгілері. Қолдануға рұқсат ету тәртібі. Негізгі ережелер.
- [4] ISO 707 | IDF 50 Milk and milk products Guidance on sampling (Сүт және сүт өнімдері Сынаманы іріктеу бойынша нұсқаулық).
- [5] ISO 1211 | IDF 1 Milk Determination of fat content Gravimetric method (Reference method) (Сүт. Май мөлшерін анықтау. Гравиметрлік әдіс (Бақылау әдісі)).
- [6] ISO 1737 | IDF 13 Evaporated milk and sweetened condensed milk Determination of fat content Gravimetric method (Reference method) (Қантсыз және қант қосылған қойылтылған сүт Май мөлшерін анықтау Гравиметрлік әдіс (Тіреулі әдіс)).
- [7] ISO 5725 1 Accuracy (trueness and precision) of measurement methods and results Part 1:General principles and definitions (Өлшеу әдістері мен нәтижелерінің дәлдігі (дұрыстығы мен прецизиондығы). 1-бөлім: Жалпы принциптер мен анықтамалар).
- [8] ISO 5725 2 Accuracy (trueness and precision) of measurement methods and results Part 2: Basic method for the determination of repeatability and reproducibility of a standard measurement method (Өлшеу әдістері мен нәтижелерінің дәлдігі (дұрыстығы мен прецизиондығы). 2-бөлім: Өлшеудің стандартты әдісінің қайталанушылығы мен жаңғыртушылығын анықтаудың негізгі әдісі).
- [9] ISO 8381 | IDF 123 Milk based infant foods Determination of fat content Gravimetric method (Reference method) (Сүт негізіндегі балалар тағамы Май мөлшерін анықтау— Гравиметрлік әдіс (Тіреулі әдіс)).
- [10] ISO 8262 1 | IDF 124 1 Milk products and milk based foods Determination of fat content by the Weibull Berntrop gravimetric method (Reference method) Part 1: Infant foods (Сүт өнімдері және сүт негізіндегі тамақ өнімдері Май мөлшерін Вейбулл Бернтроп гравиметрлік әдісімен анықтау (Бақылау әдісі) —1-бөлім: Балалар тағамының өнімдері).
- [11] Suter B., Grob K., Pacciarelli B. Determination of fat content and fatty acid compositionthrough 1 min transesterification in the food sample; principles. Z Lebensm Unters Forsch A. 1997, 204 pp. 252–258 (Сутер Б., Гроб К., Пачиарелли Б. Тамақ өнімдері сынамасындағы 1 минуттық молекула аралық қайта этерификация арқылы май қышқылы құрамы мен май мөлшерін анықтау; принциптері. Z Lebensm Unters Forsch A. 1997, 204 бет. 252 258).
- [12] Suter B., Grob K., Pacciarelli B. Simultaneous Determination of Milk Fat (Butyric Acid)and Total Fat by 1 min Transesterification Directly in the Food. Mitt. Lebensm. Hyg. 1999, 90 pp. 149–166 (Сутер Б., Гроб К., Пачиарелли Б. Тағамда тікелей 1 минуттық молекула аралық қайта этерификация жолымен майдың жалпы мөлшері мен сүт майын (май қышқылы) бір мезгілде анықтау. Mitt. Lebensm. Hyg. 1999, 90 бет. 149 166).
- [13] Dionisi F., Golay P.A., Fay L.B. Influence of Milk Fat Presence on the Determination of TransFatty Acids in Fats used for Infant Formulae. J. of Analytica Chimica Acta. 2002, 465 pp. 395–407 (Дионисии Ф., Голэй П.А., Фэй Л.Б. Балалар қоспасында пайдаланылатын майдағы транс май қышқылын анықтауға сүт майының қатысуының әсері. Журнал Analytica Chimica Acta. 2002, 465 бет. 395 407).
- [14] MSDA/SLMB 1612.1, Direct Determination of Trans Fatty acids (TFAs) and Conjugated linoleicacids (CLAs) in Dairy Products, MSDA/SLMB (Swiss) method 1612.1. 2007

(MSDA/SLMB 1612.1, Сүт өнімдеріндегі транс - май қышқылы (ТМҚ) мен түйіндескен линол қышқылын (ТЛҚ) MSDA/SLMB (швейцар) әдісімен тікелей анықтау 1612.1. 2007).

- [15] Golay P.A., Dionisi F., Hug B., Giuffrida F., Destaillats F. Direct Quantification of FattyAcids in Dairy Products with Special Emphasis on Trans Fatty Acid Content. Food Chem. 2007, 101 pp. 1115–1120 (Голэй П.А., Дионисии Ф., Хаг Б., Гюффрида Ф., Дестайллатс Ф. Транс май қышқылының мөлшеріне ерекше акцентпен сүт өнімдеріндегі май қышқылы мөлшерін тікелей анықтау. Журнал Food Chem. 2007, 101 бет. 1115 1120).
- [16] Destaillats F., Golay P.A., Joffre F., de Wispeleare M., Hug B., Giuffrida F. Comparison of available analytical methods to measure trans octadecenoic acid isomeric profile and content bygas liquid chromatography in milk fat. J. Chromatogr. A. 2007, 1145 pp. 222–228 (Дестайллатс Ф., Г Олэй П.А., Дж Оффре Ф., д Е Уиспелеар М., Хаг Б., Гюффрида Ф. Транс октадецен кышкылының изомер профилін және сүт майындағы газды сұйықтық хроматография жолымен мөлшерін өлшеу үшін ұсынылған аналитикалық әдістерді салыстыру. Журнал Chromatogr. A. 2007, 1145 бет. 222 228).
- [17] Golay P.A., Giuffrida F., Dionisi F., Destaillats F. Streamlined Methods for the Resolution and Quantification of Fatty Acids including Trans Fatty Acids Isomers in Food Products by Gas Chromatography, Special edition of Journal of AOAC International on "Trans Fats: Update on Health Effects, Methodology and Levels in Processed Foods Journal of AOAC International, 92 (5), pp. 1301 1309, 2009 (Голэй П.А., Гэффрида Ф., Дионисии Ф., Дестайллатс Ф. Газды хроматография жолымен тамак өнімдеріндегі транс май кышқылындағы изомерлерді қоса алғанда, май қышқылы санын толық еріту және анықтау үшін модернизацияланған әдістер. "Транс май бойынша: Адамдардың денсаулығына әсері, өнделген өнімдердегі әдіснамалар мен деңгейі туралы жаңартылған деректер AOAC International арнайы шығарылымы— AOAC International журналы, 92 (5), бет. 1301 1309, 2009).
- [18] Official Method AOAC 2012.13, Determination of Labeled Fatty Acids Content in Milk Products and Infant Formula, Capillary Gas Chromatography, First Action 2012 (Ресми әдіс AOAC 2012.13, Сүт өнімдеріндегі және балалар тамағындағы белгі қойылған май қышқылы мөлшерін анықтау, капиллярлы газды хроматография, First Action 2012).
- [19] OMA 2012.13 OMA 2012.13, Determination of Labeled Fatty Acids Content in Milk Products, Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula by Capillary Gas Chromatography: Collaborative study (Сүт өнімдеріндегі, балалар қоспасындағы және капиллярлы газды хроматография жолымен ересектер/балаларға арналған тамақтану қоспаларындағы белгі қойылған май қышқылының мөлшерін анықтау: бірлескен зерттеу).

#### В.А косымшасы

(ақпараттық)

# Ұлттық стандарттардың сілтемелік халықаралық стандарттарға (халықаралық құжаттарға) сәйкестігі туралы деректер

Ұлттық стандарттардың сілтемелік халықаралық стандарттарға (халықаралық құжаттарға) сәйкестігі туралы деректер В.А кестесінде берілген.

# В.А кестесі – Ұлттық стандарттардың сілтемелік халықаралық стандарттарға (халықаралық құжаттарға) сәйкестігінің кестесі

Халықаралық стандарттың (құжаттың) белгіленуі мен атауы	Сәйкестік деңгейі	Ұлттық стандарттың, мемлекетаралық стандарттың белгіленуі мен атауы
ISO 1740:2004 (IDF 6:2004)Milkfat products and butter – Determination of fat acidity (Reference method) (Сүт майы негізіндегі өнімдер мен кілегей майы. Майдың қышқылдылығын анықтау (бақылау әдісі)).	IDT	ҚР СТ ISO 1740–2009 (Сүт майы негізіндегі өнімдер мен кілегей майы. Майдың қышқылдылығын анықтау (бақылау әдісі)).
ISO 14156:2001 (IDF 172:2001) Milk and milk products. Extraction methods for lipids and liposoluble compounds (Сүт және сүт өнімдері. Липидтер мен май еритін қосылыстарды шайғындау әдісі).	IDT	ҚР СТ ISO 14156–2009 Сүт және сүт өнімдері. Липидтер мен май еритін қосылыстарды шайғындау әдісі.

ӘОЖ 637.1:637.2.04/.07:637.3.04/.07:543.544.3:577.115

МСЖ 67.100.10

**Түйінді сөздер:** сүт, сүт өнімдері, балалар тағамына арналған, қоспа, ересектерге арналған қоспа, тоң май, май қышқылы, қышқылдар, газдыхроматография әдісі, сандық талдау, газды - сұйықтықхроматография



### НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

#### Молоко, молочные продукты, смеси для детского питания и взрослых

### Определение состава жирных кислот

### МЕТОД КАПИЛЛЯРНОЙ ГАЗОВОЙ ХРОМАТОГРАФИИ

#### CT PK ISO 16958-2016

(ISO 16958:2015 Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals – Determination of fatty acids composition – Capillary gas chromatographic method, IDT)

Издание официальное

Комитет технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан (Госстандарт)

Астана

#### Предисловие

- 1 ПОДГОТОВЛЕН И BHECEH Товариществом с ограниченной ответственностью «Kazakhstan Business Solution» (Технический комитет по стандартизации ТК 91 «Химия»)
- 2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан № 296-од от 23 ноября 2016 года
- 3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 16958:2015 Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals Determination of fatty acids composition Capillary gas chromatographic method (Молоко, молочные продукты, смеси для детского питания и взрослых. Определения состава жирных кислот. Метод капиллярной газовой хроматографии)

Международный стандарт разработан Подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты» Технического комитета ISO/TC 34 «Пищевые продукты и Международной федерацией производителей молока (IDF) совместно с ассоциацией AOAC INTERNATIONAL

Перевод с английского языка (en).

Официальный экземпляр международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий национальный стандарт и на которые даны ссылки, имеется в Едином государственном фонде нормативных технических документов

Официальной версией является текст на государственном и русском языке Степень соответствия – идентичная (IDT).

**4** В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан «О техническом регулировании» от 9 ноября 2004 года № 603-II, «О языках в Республике Казахстан» от 11 июля 1997 года № 151-I

### 5 СРОК ПЕРВОЙ ПРОВЕРКИ ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕРКИ

2023 год 5 лет

### 6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном указателе «Нормативные документы по стандартизации», а текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемых информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты»

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован или распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан

### НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

#### Молоко, молочные продукты, смеси для детского питания и взрослых

### Определение состава жирных кислот

### МЕТОД КАПИЛЛЯРНОЙ ГАЗОВОЙ ХРОМАТОГРАФИИ

Дата введения 2018-01-01

### 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод для количественного анализа индивидуальной и/или всех жирных кислот в образцах молока, молочных продуктов, детской смеси и питательной смеси для взрослых, содержащих молочный жир и/или растительное масло, обогащенных или необогащенных маслами в длинноцепочных полиненасыщенных жирных кислотах (LC-PUFA). Метод предусматривает группы меченых жирных кислот (т.е. транс-жирные кислоты (TFA), насыщенные жирные кислоты (SFA), мононенасыщенные жирные кислоты (MUFA), полиненасыщенные жирные кислоты (PUFA), жирные кислоты омега-3, омега-6 и омега-9) и/или индивидуальных жирных кислот (т.е. линолевая кислота (LA), альфа-линолевая кислота (ALA), арахидоновая кислота (ARA), эйкозапентаеновая кислота (EPA) и докозагексаеновая кислота (DHA)].

Определение осуществляется путем прямой межмолекулярной переэтерификациии в пищевых матрицах без предварительного обезжиривания и применяется к жидким пробам или к сухим пробам повторно растворенной в воде с общим содержанием жира не менее 1,5 % массовой доли (m/m – масса к массе).

Молочные продукты, содержащие менее 1,5% массовой доли (m/m — масса к массе) жира, могут быть проанализированы после предварительной экстракции жира с использованием методов, указанных в разделе 2. Молочные продукты, такие как мягкий и твердый сыры с уровнем кислотности не более 1 ммоль/100 г жира, могут быть проанализированы после предварительной экстракции жира с использованием методов, указанных в разделе 2. Для продуктов, обогащенных PUFA, рыбым жиром или корнями водорослей, выпаривание растворителей осуществляется при наиболее низкой температуре (например, макс.  $40\,^{\circ}\mathrm{C}$ ) для обнаружения чувствительных жирных кислот.

#### 2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа (включая все его изменения):

ISO 1042:1998 Посуда лабораторная стеклянная. Мерные колбы с одной меткой (Laboratory glassware – One-mark volumetric flasks).

ISO 1735:2004 (IDF 5:2004) Сыр и плавленый сыр. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (контрольный метод) (Cheese and processed cheese products – Determination of fat content – Gravimetric method (Reference method).

#### CT PK ISO 16958-2016

ISO 1740:2004 (IDF 6:2004) Продукты на основе молочного жира и сливочное масло. Определение кислотности жира (контрольный метод) (Milkfat products and butter – Determination of fat acidity (Reference method).

ISO 14156:2001 (IDF 172:2001) Молоко и молочные продукты. Методы экстракции липидов и жирорастворимых соединений (Milk and milk products. Extraction methods for lipids and liposoluble compounds).

#### 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины с соответствующими определениями:

**3.1 Содержание жирных кислот** (fatty acids content): Массовая доля индивидуальных веществ или групп веществ, определяемая способом, указанным в настоящем стандарте.

Примечания

- 1 К записи: см таблицу А.1.
- 2 К записи: содержание жирной кислоты выражается как массовая доля в граммах (или миллиграммах) жирных кислот на 100 г продукта (см таблицу А.1). Результаты жирных кислот могут быть пересчитаны в другие форматы выражения результатов (см 10.2).

#### 4 Сущность метода

Добавление внутреннего стандартного раствора в образец. метилового эфира жирных кислот (FAME) путем прямой межмолекулярной переэтерификации с метанольным метилатом образцов; натрия для жилких предварительное восстановление водой сухих образцов с последующей прямой межмолекулярной переэтерификацией с метанольным метилатом натрия. Тот же процесс межмолекулярной переэтерификации применяется для экстракции жира из различных продуктов (например, продуктов с низким содержанием жира, сыры).

Анализ состава FAME при помощи капиллярной газожидкостной хроматографии. Идентификация FAME путем сравнивания по времени удерживания чистых стандартных растворов и количественного анализа жирных кислот путем сопоставления с внутренними стандартными растворами (C11:0 FAME) и факторов отклика оборудования. Проверка осуществления межмолекулярной переэтерификации с использованием второго внутреннего стандартного раствора (C13:0 TAG).

#### 5 Реагенты

Используются реагенты признанной аналитической степени чистоты, если не указано иное.

- 5.1 п-Гексан [СН<sub>3</sub>(СН<sub>2</sub>)<sub>4</sub>СН<sub>3</sub>], хроматографическая группа.
- 5.2 Метанол [СН<sub>3</sub>ОН], хроматографическая группа.
- 5.3 Вода чистоты HPLC или эквивалентное качество чистоты
- 5.4 Раствор метилата натрия [CH $_3$ ON $_a$ ], растворенный в метаноле 30 % моль/л или 25 % моль/л, в зависимости от местного наличия.
- 5.5 Раствор межмолекулярной переэтерификации (раствор метилата натрия 5 % моль/л в метаноле).

Отмерить пипеткой 50 мл (или 60 мл) раствора метилата натрия 30 % моль/л (или 25 % моль/л) в мерную лабораторную колбу вместимостью 300 мл и осторожно перемешать с метанолом объемом 250 мл при помощи магнитной мешалки. Убрать магнитную мешалку, охладить до комнатной температуры и довести до отметки с помошью метанола.

Хранящийся в темноте при температуре 4 °C, настоящий раствор остается стабильным в течение одной недели. Перед использованием нагреть раствор до комнатной температуры. Объема данного раствора достаточно для анализа приблизительно 40 образцов. При меньшем количестве анализов, объем реагента может быть скорректирован соответственно.

Реакция межмолекулярной переэтерификации выполняется при наружной температуре (от  $20 \, ^{\circ}\text{C}$  до  $25 \, ^{\circ}\text{C}$ ).

Примечание — Значение, указанное в скобках, относится к раствору метилата натрия с 25 % моль/л концентрата.

- 5.6 Натрий гидроцитрат полуторагидрат [ $HOC(COOH)(CH_2COON_a)_2.1.5 H_2O$ ].
- 5.7 Хлорид натрия [NaCl].
- 5.8 Нейтрализованный раствор (натрий гидроцитрат полуторагидрат 10 % моль/л, хлорид натрия 15 % моль/л в воде).

Взвесить 50,0 г натрия гидроцитрат полуторагидрат и 75,0 г хлорида натрия в мерной лабораторной колбе вместимостью 500 мл. Растворить в 450 мл воды при помощи магнитной мешалки. Убрать магнитную мешалку, охладить до комнатной температуры и довести до отметки с помощью воды.

Хранящийся в темноте при температуре 4 °C, настоящий раствор остается стабильным в течение одного месяца. Во время хранения в растворе могут появиться кристаллы соли, которые исчезнут после взбалтывания.

Перед использованием нагреть раствор до комнатной температуры. Объема данного раствора достаточно для анализа приблизительно 40 образцов или больше. При меньшем количестве анализов (или одного анализа), масса и объем раствора могут быть скорректированы соответственно.

- 5.9 Метил-трет-бутиловый эфир (МТВЕ), хроматографическая группа.
- 5.10 Метил ундеканоат (С11:0 FAME), чистота не менее 99 % массовой доли.
- 5.11 Тритридеканоин (С13:0 ТАG), чистота не менее 99 % массовой доли.
- 5.12 C11:0 МЭЖК/C13:0 TAG стандартный раствор.

Взвесить с точностью до  $0,1\,$  мг около  $500\,$  мг тритридеканоина и  $500\,$  мг метил ундеканоата в мерной лабораторной колбе вместимостью  $250\,$  мл. Растворить и довести до отметки при помощи MTBE.

Хранящийся в темноте при температуре 4 °C, настоящий раствор остается стабильным в течение одной недели. Перед использованием нагреть раствор до комнатной температуры.

Объема данного раствора достаточно для анализа приблизительно 40 образцов или больше. При меньшем количестве анализов, стандартная масса и объем раствора могут быть скорректированы соответственно.

5.13 Метиловый эфир октадециленовой кислоты, смесь *цис* и *транс*-изомеров C18:1 с *транс-4* до *транс-16*-октадециленовыми (все изомеры) и принципиальными *цис*-изомерами. Концентрат 2,5 мг/мл в хлористом метилене.

Примечание — Настоящий стандарт имеется в наличии в компании Supelco Inc, брэнд Sigma-Aldrich (Cat. 40495-U) $^{1)}$ .

5.14 Метиловый эфир линолевой кислоты, смесь *цис* и *транс* изомеров С18:2 с *транс-9, транс-12*-октадекадиеновой кислотой (приблизительно 50 %), *цис-9, транс-*12-

<sup>&</sup>lt;sup>1)</sup> Supelco Inc., брэнд Sigma Aldrich – пример подходящего продукта, имеющегося в продаже. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта и не является подтверждением того, что данный продукт одобрен ISO или IDF. Эквивалентные продукты могут использоваться, если продемонстрировано, что они приводят к тем же результатам.

#### CT PK ISO 16958-2016

октадекадиеновой кислотой (приблизительно 20 %), *транс*-9, *цис*-12-октадекадиеновой кислотой (приблизительно 20 %) и *цис*-9, *цис*-12-октадекадиеновой кислотой (приблизительно 10 %). Концентрат 10 мг/мл в хлористом метилене.

Примечание – Настоящий стандарт имеется в наличии в компании Supelco Inc, брэнд Sigma-Aldrich (Cat. 47791) $^{1}$ ).

- 5.15 Метиловый эфир линоленовой кислоты, смесь цис и транс изомеров С18:3 с
- цис-9, цис-12, цис-15-октадекатриеновой кислотой (приблизительно 3 % массовой доли (m/m)),
- метиловым эфиром цис-9, цис-12, транс-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 7 % массовой доли (m/m)),
- метиловым эфиром цис-9, транс-12, цис-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 7 % массовой доли (m/m)),
- метиловым эфиром *цис-9*, *транс-12*, транс-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 15 % массовой доли (m/m)),
- метиловым эфиром *транс-9*, *чис-12*, цис-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 7 % массовой доли (m/m)),
- метиловым эфиром *mpaнс-9*, *цис-12*, транс-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 15 % массовой доли (m/m)),
- метиловым эфиром *транс-9*, *транс-12*, цис-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 15 % массовой доли (тт)), и
- метиловым эфиром *транс-9, транс-12*, транс-15-октадекатриеновой кислоты (приблизительно 30 % массовой доли (m/m)).

Концентрат 10 мг/мл в хлористом метилене.

Примечание – Настоящий стандарт имеется в наличии в компании Supelco Inc, брэнд Sigma Aldrich (Cat. 47792)4. Стандарт содержит все транс изомеры C18:3 (итого восемь), но их насыщенность и коэффициент отличаются от тех, что были исследованы в рафинированных/дезодорированных маслах и жирах.

5.16 Метиловый эфир октадекадиеновой сопряженной кислоты, смесь из C18:2 цис-9, транс-11 и цис-10, транс-12-октадекадиеновой сопряженной кислоты, чистота более 99 % массовой доли.

Примечание – Настоящий стандарт имеется в наличии в компании Supelco Inc, брэнд Sigma Aldrich (Cat. 05507) 4. Стандарт содержит два основных СЖК изомера, но отношение изомеров может варьироваться от партии к партии.

### 5.17 Качественный стандартный раствор смеси *цис* и *транс* изомеров

Для определения времени удерживания (RT) *чис* и *транс* изомеров (то есть C18:1, C18:2, C18:3 и CLA), необходимо приготовить качественный стандартный раствор со стандартами, указанными в 5.13 — 5.16. Могут использоваться все стандарты, имеющиеся в продаже. В равной пропорции добавить стандартный раствор изомеров в лабораторную колбу вместимостью 50 мл. Растворить и довести до отметки при помощи гексана. Разбавить в соответствии с типом используемого инжектора.

5.18 Стандартный калибровочный раствор FAME

5.18.1 Приготовление с растворами индивидуальных FAME

### 5.18.1.1 Растворы индивидуальных FAME

Приобрести растворы индивидуальных FAME в следующем порядке (чистота не менее 99 %):

Метиловый эфир масляной кислоты (С4:0), метиловый эфир капроновой кислоты (С6:0), метиловый эфир каприловой кислоты (С8:0), метиловый эфир капроновой кислоты (С10:0), метиловый эфир ундекановой кислоты (С11:0), метиловый эфир лауриновой кислоты (С12:0), метиловый эфир тридекановой кислоты (С13:0), метиловый эфир миристиновой кислоты (C14:0), метиловый эфир миристолеиновой кислоты (C14: 1 *иис*-9 или n-5), метиловый эфир метил-пентадекановой кислоты (C15:0), метиловый эфир *иис*-10-пентадециленовой кислоты (С15:1 *иис*-10 n-5), метиловый эфир пальмитиновой кислоты (С16:0), метиловый эфир пальмитолеиновой кислоты (С16:1 *иис*-9 или n-7). метиловый эфир маргариновой кислоты (С17:0), метиловый эфир иис-10-гептадеценовой кислоты (С17:1 *цис*-10 или n-7), метиловый эфир стеариновой кислоты (С18:0), метиловый эфир элаидиновой кислоты (C18:1 *транс*-9 или n-9), метиловый эфир олеиновой кислоты (C18:1 *цис*-9 или n-9), метиловый эфир линолэлаидиновой кислоты (C18:2 все *транс*-9,12 или n-6), метиловый эфир линолевой кислоты (C18:2 все *цис*-9,12 или n-6), метиловый эфир арахидоновой кислоты (С20:0), метиловый эфир гамма-линолевой кислоты (С18:3 все *цис*-6,9,12 или n-6), метиловый эфир цис-11-эйкозеновой кислоты (C20:1 *цис*-11 или n-9), метиловый эфир линоленовой кислоты (С18:3 все уис-9,12,15 или n-3), метиловый эфир генэйкозановой кислоты (С21:0), метиловый эфир иис-11,14-эйкозадиеновой кислоты (C20:2 все  $\mu uc$ -11,14 или n-6), метиловый эфир бегеновой кислоты (C22:0), метиловый эфир цис-8,11,14-эйкозадиеновой кислоты (C20:3 все uuc-8,11,14 или n-6 uuc). метиловый эфир эруковой кислоты (С22:1 иис-13 или n-9), метиловый эфир цис-11.14.17эйкозатриеновой кислоты (C20:3 все *цис*-11,14,17 или n-3), метиловый эфир арахидоновой кислоты (C20:4 все *цис*-5,8,11,14 или n-6), метиловый эфир *цис*-13,16-докозадиеновой кислоты (С22:2 все уис-13,16 или n-6), метиловый эфир лигноцериновой кислоты (С24:0), метиловый эфир иис-5,8,11,14,17- эйкозапентаеновой кислоты (С20:5 все иис-5,8,11,14,17или n-3), метиловый эфир ацетэруковой кислоты (C24: 1 *цис*-15 или n-9), метиловый эфир *чис*-4,7,10,13,16,19-докозагексаеновой кислоты (C22:6 все *чис*-4,7,10,13,16,19 или n-3).

Примечание – Покупка растворов индивидуальных FAME намного дороже, чем стандартная смесь каждой FAME. Взвешивание каждого раствора FAME отдельно может дать погрешность и требует высокой точности взвешивания.

# 5.18.1.2 Основной раствор 1 – Насыщенный

В мерной лабораторной колбе вместимостью 100 мл взвесить с точностью до 0,1 мг около 25 мг метилового эфира лигноцериновой кислоты (C24:0), 25 мг метилового эфира бегеновой кислоты (C22:0), 25 мг метилового эфира генэйкозановой кислоты (C21:0), 25 мг метилового эфира арахидоновой кислоты (C20:0), 25 мг метилового эфира стеариновой кислоты (C18:0), 25 мг метилового эфира маргариновой кислоты (C17:0), 50 мг метилового эфира пальмитиновой кислоты (C16:0), 25 мг метилового эфира пентадекановой кислоты (C15:0), 25 мг метилового эфира миристиновой кислоты (C14:0), 25 мг метилового эфира тридекановой кислоты (C13:0), 25 мг метилового эфира лауриновой кислоты (C12:0), 25 мг метилового эфира ундекановой кислоты (C11:0), 25 мг метилового эфира каприновой кислоты (C6:0) и 25 мг метилового эфира масляной кислоты (C4:0). Довести до отметки при помощи *n*-гексана.

Пальмитиновая кислота взвешивается в двойном объеме (6.21). Метиловые эфиры короткоцепочных жирных кислот (т.е. C4:0, C6:0 и C8:0) являются летучими компонентами и взвешиваются в конце.

5.18.1.3 Основной раствор 2 – Мононенасыщенный

В 100 мл мерной лабораторной колбе взвесить с точностью до 0,1 мг около 25 мг (6.1) метилового эфира нервоновой кислоты (С24:1 *цис*-15 или n-9), 25 мг метилового эфира эруковой кислоты (С22:1 *цис*-13 или n-9), 25 мг метилового эфира цис-11-эйкозеновой кислоты (С20:1 *цис*-11 или n-9), 25 мг этилового эфира олеиновой кислоты (С18:1 *цис*-9 или n-9), 25 мг метилового эфира элаидиновой кислоты (С18:1 *транс*-9 или n-9 *транс*), 25 мг этилового эфира *цис*-10-гептадеценовой кислоты (С17:1 *цис*-10 или n-7), 25 мг метилового эфира пальмитолеиновой кислоты (С16:1 *цис*-9 или n-7), 25 мг метилового эфира *цис*-10-пентадеценовой кислоты (С15:1 *цис*-9 или n-5) и 25 мг этилового эфира миристаленовой кислоты (С14:1 *цис*-9 или n-5). Довести до отметки при помощи n-гексана.

5.18.1.4 Основной раствор 3 – Полиненасыщенный

В 100 мл мерной лабораторной колбе взвесить с точностью до 0,1 мг около 25 мг метилового эфира линолэлаидиновой кислоты (С18:2 все *транс-9,12* или n-6 *транс*), 25 мг метилового эфира линолевой кислоты (С18:3 все *цис-9,12* или n-6), 25 мг метилового эфира гамма-линоленовой кислоты (С18:3 все *цис-9,12* или n-6), 25 мг метилового эфира линолевой кислоты (С18:3 все *цис-12,15* или n-3), 25 мг *цис-11,14*-метилового эфира эйкозадиеновой кислоты (С20:2 все *цис-11,14* или n-6), 25 мг *цис-8,11,14*- метилового эфира эйкозадиеновой кислоты (С20:3 все *цис-8,11,14* или n-6), 25 мг *цис-11,14,17*-метилового эфира эйкозадиеновой кислоты (С20:3 все *цис-5,8,11,14,17* или n-3), 25 мг *цис-13,16*- метилового эфира докозадиеновой кислоты (С20:4 все *цис-5,8,11,14* или n-6), 25 мг *цис-5,8,11,14,17*-метилового эфира эйкозапентаеновой кислоты (С20:5 все *цис-5,8,11,14,17* или n-3) и 25 мг *цис-4,7,10,13,16,19*-метилового эфира докозагексаеновой кислоты (С22:6 *цис-4,7,10,13,16,19* или n-3). Довести до отметки при помощи *n*-гексана.

5.18.1.5 Приготовление стандартного калибровочного раствора FAME

Отмерить пипеткой 25,0 мл калибровочного стандартного раствора 1 в мерную лабораторную колбу 100 мл (см. 5.18.1.2), 25,0 мл калибровочного стандартного раствора 2 (см. 5.18.1.3) и 25,0 мл калибровочного стандартного раствора 3 (см. 5.18.1.4). Довести до отметки при помощи n-гексана. Разбавить в соответствии с видом используемого инжектора.

Хранящийся в темноте при температуре минус  $20\,^{\circ}$ С, настоящий раствор остается стабильным в течение около шести месяцев. Для предотвращения разложения стандартного раствора, разлить раствор в разные пробирки (готовый к вводу) и хранить при температуре минус  $20\,^{\circ}$ С перед употреблением. Каждую пробирку используют один раз и выбрасывают.

- 5.18.2 Приготовление из количественной стандартной смеси FAME
- 5.18.2.1 Количественная стандартная смесь FAME

Необходимо приобрести количественную стандартную смесь FAME: Nu-Check-Prep, Номер категории GLC- Nestle-36<sup>1)</sup>.

Калибровочная стандартная смесь FAME тщательно приготовлена по массе поставщиком. Массовая доля каждого компонента указана в сопроводительном паспорте. Каждая ампула содержит приблизительно 100 мг калибровочной стандартной смеси FAME. Все индивидуальные эталоны FAME распределяются в равной пропорции в

<sup>1)</sup> Nu-Check-Prep GLC-Nestle36 – пример подходящего продукта, имеющегося в продаже. Данная информация приведена для удобства пользователей настоящего стандарта и не является подтверждением того, что данный продукт одобрен ISO или IDF. Эквивалентные продукты могут использоваться, если продемонстрировано, что они приводят к тем же результатам.

стандартной смеси, за исключением метилого эфира пальмитиновой кислоты (С16:0), который добавлен в двойном объеме.

5.18.2.2 Приготовление стандартной калибровочной смеси FAME

Перед использованием необходимо нагреть ампулу до комнатной температуры (максимум 25 °C) в темноте без нагревания. Обрезать ампулу стеклянным ножом, используя пипетку Пастера, быстро перелить содержимое ампулы в 50 мл лабораторную колбу, предварительно пропитанную дегтем, взвесить и довести до отметки при помощи n-гексана. Разбавить в соответствии с видом используемого инжектора.

Хранящийся в темноте при температуре минус 20 °C, настоящий раствор остается стабильным в течение около шести месяцев. Для предотвращения разложения стандартного раствора, разлить раствор в разные пробирки (готовый к вводу) и хранить при температуре минус 20 °C перед употреблением. Каждую пробирку используют один раз и выбрасывают.

#### 6 Оборудование

Предупреждение — Поскольку определение включает использование летучих воспламеняющихся растворов, все применяемое электрическое оборудование должно соответствовать законодательству, регламентирующему риски при использовании таких растворителей.

Стандартное лабораторное оборудование и, в частности, следующее:

- 6.1 Лабораторные весы, способные взвешивать с точностью до 1 мг с минимальным отсчетом 0.1 мг.
- 6.2 Мерные лабораторные колбы, вместимостью 50 мл, 100 мл, 250 мл, 300 мл и 500 мл.
- 6.3 Градуированные пипетки, с одной отметкой, вместимостью 2 мл, 5 мл, 10 мл, 25 мл и 50 мл, класс AS (см. ISO 1042).
- 6.4 Градуированные пипетки, с двумя отметками, вместимостью 2 мл и 5 мл, класс AS (ISO 1042).
  - 6.5 Микропипетка, вместимостью 200 мкл
  - 6.6 Распылители, вместимостью 2 мл, 5 мл и 10 мл.
- 6.7 Пробирка, диаметром 26 мм, длиной 100 мм, оснащенная завинчивающейся пробкой, покрытой тефлоном.
  - 6.8 Вихревая мешалка с пробирками, или аналог.
- 6.9 Лабораторная центрифуга, оборудованная адаптерами для пробирок с внешним диаметром 26 мм.
- 6.10 Газожидкостный хроматограф, оборудованный пламенно-ионизационным детектором и инжектором с делением/без деления потока пробы или инжектором для ввода проб непосредственно в колонку. Автодозатор и система интеграции по возможности должны быть компьтеризированы.

Использование идеально чистой лабораторной посуды и крышек необходимо во избежание нежелательных примесей в хроматограмме FAME.

6.10.1 Газ-носитель, водород и гелий, чистота не менее 99.9997 %.

Примечание – Использование водорода или гелия в качестве газа-носителя действует на продолжительность хроматографии (то есть повышение времени от 10 до 15 мин с гелием), но не оказывает существенного влияния на хроматографическое разрешение с оптимальными условиями.

Другие газы, необходимые для детектора (FID), не должны содержать органические примеси (то есть CnHm ниже 1 м.д) и иметь чистоту не менее 99,995 %. Может использоваться синтетический воздух или сжатый воздух. Возможно использование газогенераторной установки.

6.10.2 Капиллярная колонка, связанная с цианопропил-полисилоксановой фазой или аналог (длина 100 м, внутренний диаметр 0,25 мм, толщина фазы 0,2 микрон), которая элюирует FAME прежде всего длиной углеродной цепи и во вторую очередь числом двойных связей.

Следы кислорода и влажности повреждают полярную фазу колонки. При отсутствии чистого газа, использовать фильтровальный прибор для очистки газа.

- 6.10.3 Пламенно-ионизационный детектор, способный к нагреванию до температуры 50 °C выше конечной температуры колоночного термостата.
- 6.10.4 Инжектор для ввода проб с делением/без деления потока, способный к нагреванию до температуры 30 °C выше конечной температуры колоночного термостата.
- 6.10.5 Инжектор для ввода проб непосредственно в колонку, способный к ненагреванию (охлаждению) или нагреванию до температуры  $30~^{\circ}$ С выше конечной температуры колоночного термостата.

Примечание – Достаточно установить всего один инжектор (то есть для ввода проб с делением/без деления потока или для ввода проб непосредственно в колонку) на газовый хроматограф.

- 6.10.6 Шприц для ввода, вместимостью 10 мкл.
- 6.10.7 Система интеграции.
- 6.11 Газохроматографические условия

Температура термостата и потока газа-носителя зависит от выбранной колонки, и используемого газа-носителя (то есть водород или гелий). Выбранные условия обеспечивают разделение между *цис* и *транс* зонами для C18:1, C18:2, C18:3 и сопряженными линолевыми кислотами (СЛК), как приведено в приложении В, рисунках В.1, В.2 и В.3.

Примеры в 6.11.1 и 6.11.2 определяют подходящие условия для правильного разделения/идентификации *цис* и *транс*.

- 6.11.1 Пример 1 Метод ввода пробы с делением потока
- колонка: длина 100 м, внутренний диаметр 0,25 мм, толщина фазы 0,2 микрон, капиллярная колонка из плавленого кварца;
  - постоянная фаза: шианопропил-полисилоксановая:
  - тип газа-носителя: гелий;
  - давление газа-носителя у оголовка колонны: 225 кПа (175 кПа 225 кПа);
  - раздельный поток: 25,5 мл/мин;
  - отношение деления потока: 10:1;
  - температура инжектора: 250 °C;
  - температура детектора: 275 °C;
- температурный режим термостата: начальная температура 60 °C, поддерживается в течение 5 мин, поднимается на уровне 15 °C мин<sup>-1</sup> до 165 °C, поддерживается на этой температуре в течение 1 мин и поднимается на уровне 2 °C мин<sup>-1</sup> до 225 °C в течение 20 мин:
  - объем введенной пробы: 1,0 мкл.

Пример профиля полной газовой хроматографии, полученный при этих условиях, приведен в приложении В, рисунок В.4.

- 6.11.2 Пример 2 Метод ввода пробы непосредственно в колонку
- колонка: длина 100 м, внутренний диаметр 0,25 мм, толщина фазы 0,2 микрон, капиллярная колонка из плавленого кварца.
  - постоянная фаза: цианопропил-полисилоксановая;
  - тип газа-носителя: углерод;
  - давление газа-носителя у оголовка колонны: 210 кПа (175 кПа 225 кПа);
  - температура инжектора: холодный;

- температура детектора: 275 °C;
- температурный режим термостата: начальная температура 60 °C, поддерживается в течение 5 мин, поднимается на уровне 15 °C мин⁻¹ до 165 °C, поддерживается на этой температуре в течение 1 мин и поднимается на уровне 2 °C мин⁻¹ до 225 °C в течение 17 мин:
  - объем введенной пробы: 1.0 мкл.

Пример профиля полной газовой хроматографии, полученный при этих условиях, приведен в приложении B, рисунок B.5.

6.12 Разрешение между С18:1 уис и транс

Для точного количественного анализа C18:1 ТЖК (уровень более 0,5 гр/100 г жира), необходимо подходящее разрешение между C18:1 *транс*-13/14 и C18:1 *уис*-9 (олеиновая кислота). Разрешение определяется с вводом качественных *уис* и *транс* C18:1 FAME изомеров стандартного раствора (см. 5.17).

Ввести в газовый хроматограф 1,0 [Л калибровочного раствора см. (5.13). Определить ширину пика на половинной высоте и расстоянии между левой стороной хроматограммы и верхней частью пика для C18:1 *mpanc*-13/14 и C18:1 *yuc*-9 (метиловый эфир олеиновой кислоты). Критерии разрешения R рассчитываются по формуле (1):

$$R = 1.18 \cdot (t_{R2} - t_{R1}) / \left( W_{\left(\frac{1}{2}\right)1} + W_{\left(\frac{1}{2}\right)2} \right), \tag{1}$$

где  $t_{R1}$  — это расстояние в сантиметрах между левой стороной хроматограммы и верхней частью пика 1 (C18:1 *mpanc*-13/14);

 $t_{R2}$  — это расстояние в сантиметрах между левой стороной хроматограммы и верхней частью пика 2 (С18:1  $\mu uc$ -9);

 $W_{\left(\frac{1}{2}\right)1}$  – это ширина пика в сантиметрах на половинной высоте пика 1 (С18:1 *транс*-13/14):

 $W_{\left(\frac{1}{2}\right)2}$  – это ширина пика в сантиметрах на половинной высоте пика 2 (С18:1 *цис*-9).

Разрешение считается достаточным, если критерий R более 1,00 (± 5\_ % (см. приложение B, рисунок B.3).

Примечание — При недостаточном разрешеним, но со значением R, близким к указанному значению, точная настройка условий хроматографирования (т.е. незначительное изменение давления/потока газаносителя или температурного режима термостата) может дать допустимое значение.

#### Примечания

- 1 Пипетка, вместимостью 100 мл с ценой деления 0,2 мл и точностью измерения (± 0,1) мл.
- 2 Магнитная мешалка с объемом перемешивания не менее 1000 мл.
- 3 Водяная баня любого типа с регулятором температуры.
- 4 Холодильник по [1].
- 5 Стеклянный нож.
- 6 Центрифужная пробирка вместимостью 25 мл.
- 7 Термометр ртутный стеклянный с диапазоном измерений от 0 °C до 100 °C, ценой деления шкалы 1 °C и пределом допустимой погрешности  $(\pm 1)$  °C.
  - 8 Часы с точностью измерения до 1 с и средним суточным ходом не более (± 1,0) с/сут.
  - 9 Весы лабораторные 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 1000 г по [2].
- 10 Все средства поверки должны быть поверены/калиброваны (аттестованы) и иметь действующие сертификаты (свидетельства) о поверке/калибровке (аттестации) и/или оттиски поверительных клейм калибровочные знаки, а стандартные образцы допущены к применению и внесены в реестр ГСИ РК в соответствии с [3].

#### 7 Отбор образцов

Важно, чтобы лаборатория получила репрезентативный образец, который не был поврежден или изменен во время транспортировки или хранения.

Отбор образцов не является частью метода, определенного в настоящем стандарте. Рекомендуемый метод отбора проб указан в ISO 707 | IDF 50.

#### 8 Подготовка пробы для испытания

8.1 Натуральное и сухое молоко и смеси для детского питания с содержанием жира не менее 1,5 % массовой доли (m/m).

Довести образец до комнатной температуры и взболтать перед употреблением. Убедиться в том, образец однородный (т.е. подходящий).

8.2 Натуральное и сухое молоко и смеси для детского питания с содержанием жира менее 1,5 % массовой доли (m/m).

Довести образец до комнатной температуры и взболтать перед употреблением. Убедиться в том, образец однородный (то есть подходящий).

Извлечь жир в соответствии с ISO 14156 | IDF 172, обращая внимание на то, чтобы полностью удалить экстракционный раствор(-ы) путем нагревания до температуры не выше 40 °C во избежание ухудшения длинноцепочных полиненасыщенных жирных кислот (LC-PUFA).

Примечание – См. ISO 1211 | IDF 1, ISO 1737 | IDF 13, ISO 8381 | IDF 123 и ISO 8262-1 | IDF 124-1 для подходящего руководства по методам извлечения жира.

#### 8.3 Сыр

Довести образец до комнатной температуры. Убедиться в том, образец однородный (то есть подходящий).

Извлечь жир в соответствии с ISO 1735 | IDF 5, обращая внимание на то, чтобы полностью удалить экстракционный раствор путем нагревания жира до температуры не выше  $60\,^{\circ}\mathrm{C}$ 

Проверить кислотность жира в соответствии с ISO 1740 | IDF 6 (критерий соответствия менее 1 ммоль/100 г жира).

Примечание – При наличии метанольного метилата натрия свободные жирные кислоты не преобразуются в сложный метиловый эфир (FAME). При высокой кислотности (т.е. свободных жирных кислот), жирные кислоты не выражаются количественно с другими.

#### 9 Проведение испытания

#### 9.1 Образец для анализа

В 25 мл центрифужной пробирке с закручивающейся крышкой взвесить около 0,1 мг эквивалентного количества образца см. (8.1) для того, чтобы получить приблизительно 50 мг жира в пробирке. (Например, для образца, содержащего 26 г жира на 100 г продукта, соответствующая масса образца приблизительно равна 190 мг).

Примечание 1 – Для анализа жирных кислот на экстракцию жира из пищевых продуктов, необходимо то же количество образца жира (т.е. приблизительно 50 мг).

Для образца сухой смеси добавить 2,0 мл воды, используя микропипетку. Для жидкого образца не требуется добавление воды. Закрыть пробирку и осторожно размешать при помощи вихревой мешалки. Выдержать 15 мин при комнатной температуре.

Для экстракции жира из продукта (8.2 и 8.3) взвесить около 0,1 мг 50 мг топленого жира в 25 мл центрифужной пробирке. Для анализа жирной кислоты в образце жира не требуется добавление воды.

Отмерить пипеткой 5 мл внутреннего стандартного раствора (см. 5.12). Добавить при помощи пипетки 5 мл 5 % (моль/л) натрия метилат-метанольный раствор (см. 5.5). Время межмолекулярной переэтерификации начинается с добавления первой капли реагента. Герметично закрыть пробирку и осторожно размешать в течение 10 с при помощи вихревой мешалки.

Спустя 180 с со времени начала открыть пробирку и добавить 2 мл гексана. Спустя 210 с со времени начала добавить 10 мл двунатриева гидроцитрата и водного раствора хлорида натрия (см. 5.8). Время межмолекулярной переэтерификации заканчивается после добавления последней капли нейтрализованного раствора. Осторожно размешать в течение 30 с при помощи вихревой мешалки. Время межмолекулярной переэтерификации не превышает 240 с после времени начала.

Примечание 2 — Важно соблюдать время межмолекулярной переэтерификации (240 с). Количество пробирок не может превышать 5 штук одновременно в вышеупомянутых условиях. Быстрая подающая система (раздатчик) может использоваться для добавления реагентов, но не для добавления внутреннего стандартного раствора, который требует высокой степени точности.

Центрифугировать пробирку при 1750 мин $^{-1}$  (или эквивалентно  $\varepsilon$  = (375 ± 25)) в течение 5 мин.

Отмерить пипеткой 200 мкл надосадочной жидкости в мерную лабораторную колбу вместимостью 10 мл и довести до отметки при помощи *n*-гексана.

Примечания

- З Коэффициент разведения рассчитывается для ввода пробы непосредственно в колонку/без деления потока. При использовании метода ввода пробы без деления потока, уменьшить разведение для получения требуемого отклика пика в соответствии с используемым делением потока (позаботиться о достаточном и точном уровне обнаружения особенно для маленьких пиков). После хранения в темноте при температуре 4 °C, анализируемый образец после разбавления остается стабильным в течение двух дней.
- $4~{\rm B}$  хроматограмме образца иногда встречается «возвышенность» на базовой линии между устойчивым пиком и элюировании C6:0; этот процесс происходит в результате возможного наличия водяных следов, попавших в раствор МТВЕ во время приготовления образца. «Возвышенность» может быть удалена из газовой хроматограммы путем добавления нескольких милиграмм  ${\rm CaCl_2}$  в разбавленный исследуемый раствор перед вводом газовой хроматографии.

#### 9.2 Количественный анализ

#### 9.2.1 Определение коэффициентов отклика

Подготовку хроматографа к работе проводить в соответствии с прилагаемой к хроматографу инструкцией. Работа на хроматографе – в соответствии с руководством по эксплуатации.

Трижды ввести 1 мкл калиброванный раствор (см. 5.18.1.5 или 5.18.2.2).

9.2.2 Определение образцов для анализа

Ввести 1 мкл анализируемого образца (см. 9.1) в газовый хроматограф, с применением тех же условий, что были использованы с калибровочным раствором FAME.

9.2.3 Определение жирной кислоты

Определить жирные кислоты в хроматограмме исследуемого раствора путем сравнения времени удерживания со временем соответствующих пиков в стандартном растворе (см. 5.18) и в смеси качественного стандарта, содержащих все изомеры TFA и CLA (см. 5.13 и 5.17).

#### C18:1 TFA

Определить и сгруппировать все *транс*-изомеры C18:1 (включая площадь пика C18:1 *транс-16* элюированный в C18:1 *уис* участок хроматограммы сразу после C18:1 цис-9 или n-9) как приведено в приложении B, рисунки B.1 или B.2.

Примечание 1 – При наличии молочного жира, два *транс*-изомера C18:1 элюируют в C18:1 *цис* участок хроматограммы (C18:1 *транс*-15 и C18:1 *транс*-16), но только один изомер отделяется (C18:1 *транс*-16) от капиллярной колонки длиной 100 м. Второй изомер (C18:1 *транс*-15), перекрывается с пиком олеиновой кислоты (C18:1 *цис*-9) и его площадь определяется количественно при помощи предварительного разделения (т.е. TLC A+, HPLC A+,) за которым следует анализ капиллярной газовой хроматографии. Согласно последним результатам было обосновано отсутствие существенного различия в общем содержании C18:1 TFA, когда площадь пика C18:1 *транс*-15 (не разрешенный пик) исключена из суммы, по сравнению с результатами, полученными после техники предварительного разделения, за которым следует анализ капиллярной газовой хроматографии. Часть этого механизма объясняется наличием нескольких *цис*-изомеров C18:1 (т.е. *цис*-6-8), которые элюируются с C18:1 *транс*-участком и соответственно добавляются косвенно к сумме C18:1 TFA. Доля этих изомеров в сумме C18:1 TFA компенсирует тот факт, что C18:1 *транс*-15 не учитывается.

#### С18:2 ТЖК

Определить и сгруппировать все *транс*-изомеры линолевой кислоты (см. приложение B, рисунок B.1, B.2 и B.6). Для общего содержания TFA C18:2, включаются все *транс*-изомеры, присутствующие в образце молочного жира, как показано на рисунке B.1 и B.2.

#### С18:3 ТЖК

Определить и сгруппировать все TFA линолевой кислоты (см. приложение B, рисунки B.1, B.2 и B.6).

Примечания

- 2 При наличии млочного жира и/или рыбьего жира в образце, другой изомер C20:1 вымывается непосредственно перед C20:1 иис-11 (или п-9). В зависимости от разрешающей способности колонки, время удерживания данной жирной кислоты может соответствовать транс изомеру C18:3 (т.е. C18:3 иис-9, транс-12, иис-15 или C18:3 транс-9, иис-12, иис-15). При наличии одного пика в соответствующей зоне C18:3 ТFA, его правильная идентификация соответствует изомеру C20:1. Если два, три или четыре пика накладываются в соответствующей зоне для C18:3 ТFA, каждая площадь пика включена в общую площадь C18:3 ТFA (см. порядок элюирования и правила образования ниже). Интерференция может наблюдаться между C18:3 ТFA изомерами (т.е. C18:3 иис-9, иис-12, транс-15; иис-9, транс-12, иис-15; или транс-9, иис-12, иис-15 и C20:1 иис-11 (или п-9). С20:1 иис-11 (или п-9) может вымываться с C18:3 иис-9, транс-12, иис-15 (меньший C18:3 транс изомер), но его доля в общем содержании C18:3 ТFA незначительна. Но если C20:1 иис-11 (или п-9) показывает интерференцию с C18:3 иис-9, иис-12, транс-12 или с C18:3 транс-9, иис-12, иис-15 хроматографические условия можно слегка изменить для получения достаточного разделения. Интерференция видна при установлении неправильного отношения между C18:3 иис-9, иис-12, транс-15 и C18:3 транс-9, иис-12, иис-15 (отношение между этими изомерами всегда близко к 5:4).
- 3 Кинетика образования *транс*-изомеров C18:3 в рафинированном и дезодарированном маслах была проанализирована с использованием высокополярной капиллярной колонки, подробно описана в литературе и может использоваться в качестве подтверждающего инструмента для проверки наличия *транс*-изомеров C18:3. Чаще всего встречается максимально четыре *транс*-изомера C18:3.

#### Случай 1 – Отсутствие С18:3 ТЖК изомеров

Отсутствие пика (если определен один пик; см. комментарии выше в отношении присутствия другого изомера C20:1 в молоке). Наличие одного единственного трансизомера C18:3 невозможно.

Случай 2 — Наличие двух изомеров С18:3 ТЖК (С18:3 иис-9, иис-12, транс-15 и С18:3 транс-9, иис-12, иис-15)

Площадь пика C18:3 *транс-9, цис-12, цис-15* приблизительно 80 % площади пика C18:3 *цис-9, цис-*12, транс-15 (или соотношение 5:4). Данное соотношение всегда постоянное при наличии других C18:3 *транс-*изомеров.

Случай 3 — Наличие трех изомеров C18:3 ТЖК (C18:3 цис-9, цис-12, транс-15; C18:3 цис-9, транс-15; и C18:3 транс-9, цис-15, цис-15).

То же, что и описано выше для 2 случая (два изомера), но при наличии C18:3 *цис-*9, *транс-*12, *цис-*15. Площадь пика данного *транс-*изомера всегда маленькая и иногда ниже, чем предел количественного определения (LOQ). При коэлюции настоящего *транс-*изомера с C20:1 *цис-*11 (n-9) или с другим изомером C20:1, его доля в общем содержании C18:3 TFA несущественно.

Случай 4 — Наличие четырех изомеров C18:3 TFA (C18:3 транс-9, цис-12, транс-15; C18:3 цис-9, цис-12, транс-15; C18:3 цис-9, транс-12, цис-15; и C18:3 транс-9, цис-12, цис-15).

То же, что и описано выше для 3 случая (три *транс*-изомера), но с C18:3 *транс*-9, *цис*-12, *транс*-15. Данный изомер формируется путем частичного ухудшения C18:3 *цис*-9, *цис*-12, *транс*-15 и C18:3 *транс*-9, *цис*-12, *цис*-15 (первые два C18:3 *транс*-изомера встречаются в дезодорированных растительных маслах). Когда его количество больше 50 % от площади пика C18:3 *цис*-9, *цис*-12, *транс*-15, может предполагаться наличие других C18:3 *транс*-изомеров и указывает на ненормальные условия дезодорации масла (то есть высокая температура и/или время). См. приложение В, рисунок В.6, в которых показан реальный пример пробы детской смеси, содержащей C18:2 TFA и C18:3 TFA, произведенной из дезодорированных растительных масел.

Наличие других C18:3 *транс*-изомеров подтверждается путем ввода качественной смеси (см. 5.17).

Для выражения результатов TFA используются следующие условия:

- C18:1 TFA это сумма *транс* позиционных изомеров от C18:1;
- C18:2 TFA это сумма *транс*-изомеров от C18:2 (линолевая кислота) в дезодорированных маслах (т.е. C18:2 *транс*-9, транс-12, *цис*-9, *транс*-12, и *транс*-12, и *транс*-12, и *транс*-12, и в молочном жире (т.е. C18:2 *цис*-9, *транс*-13, C18:2 *транс*-13, ис-12 и C18:2 *транс*-11, цис-15);
- C18:3 TFA это сумма *транс*-изомеров от C18:3 (линоленовая кислота) в дезодорированных растительных маслах *(транс*-9, *чис*-12, *транс*-15, *чис*-9, *транс*-15, *чис*-15, *пранс*-15, *пранс*-1
  - итого TFA это сумма C18:1 TFA, C18:2 TFA и C18:3 TFA. Примечания
- 4 Настоящий метод нацелен на определение количества всех ТFA в пищевых продуктах (т.е. происходящих от жвачных животных, процесса гидрирования и/или дезодорирования масла). Данный метод не имеет целью определение источника C18:1 и C18:2 TFA (т.е. натуральные TFA против промышленных TFA) в сложных пищевых продуктах, содержащих различные источники TFA (т.е. жир от жвачных животных, гидрированное и дезодорированное растительное масло). Расчет может быть проведен с использованием распределения и/или коэффициента C18:1 *транс*-изомеров (т.е.C18:1 *транс*-9 и C18:1 *транс*-11), от наличия C18:2 TFA и C18:3 TFA, происходящих из процесса дезодорирования масла и путем рассмотрения распределения/избытка некоторых жирных кислот в профиле полножирных кислот. Определение количества TFA, имеющих различные источники, более точное в ингредиентах.
- 5 Жирные кислоты с разветвленной цепью (то есть насыщенные *uco-* и *антеисо-*метил-разветвленные жирные кислоты) присутствуют в молочных жирах, вымываются с другими имеющимися жирными кислотами. В чистых молочных жирах разветвленные жирные кислоты, которые зачастую встречаются, имеют от 14 до 17 атомов углерода в цепи и представляют от 1 % до 2 % профиля молочного жира. Данная категория жирных кислот не рассматривается в стандарте. Тем не менее, соответствующие площади пиков данных жирных кислот и/или других неопределенных жирных кислот, могут быть добавлены в сумму «других жирных кислот» (ОFA). Коэффициент отклика (среднее значение коэффициентов отклика от С12:0 до С24:0) могут применяться для их количественного выражения. Для получения более подробной информации см. приложение В, рисунок В.7.

## 10 Расчет и выражение результатов

#### 10.1 Расчет

10.1.1 Расчет коэффициентов отклика

Определить площадь пиков, связанных с каждым метиловым эфиром жирной кислоты, находящимся в эталонной впущенной смеси (см. 9.2.1), и рассчитать соответствующие коэффициенты отклика ( $Rf_i$ ) пиков, относящиеся к внутреннему стандарту (C11:0), используя формулу (2):

$$Rf_i = \frac{m_{i} \cdot A_{i_0}}{m_{i_0} \cdot A_{i_i}},\tag{2}$$

где  $m'_i$  — это массовая доля FAME<sub>i</sub> в стандартном калибровочном растворе (см. 5.18.1.5 или 5.18.2.2);

 $A'_0$  — это площадь пика C11:0 в хроматограмме стандартного калибровочного раствора;

 $m'_0$ — это масса C11:0 в стандартном калибровочном растворе (см. 5.18.1.5 или 5.18.2.2);

 $A'_i$ — это площадь пика FAME $_i$  в хроматограмме стандартного калибровочного раствора.

Изменение между тремя вводимыми пробами оптимальное, когда коэффициенты изменения менее 2 %. Пример расчета приведен в приложении В, рисунке В.8.

Примечание — Коэффициенты отклика, рассчитанные для C18:2  $\mu$ uc-9,12 (или n-6), могут применяться для C-18:2 CLA ( $\mu$ uc-9,  $\mu$ uc-9,  $\mu$ uc-11) и рассчитанные для C18:3  $\mu$ uc-9,12,15 (n-3) могут применяться для C18:3  $\mu$ uc-изомеров.

#### 10.1.2 Содержание жирных кислот в продукте

Рассчитать массовую долю индивидуальных компонентов, выраженных в г FA<sub>i</sub>/100 г продукта в опытном образце, используя формулу (3):

$$gFA_i/_{100}$$
г продукта =  $\frac{m_0 \cdot A_i \cdot Rf_i \cdot S_i(FA) \cdot 100}{A_0 \cdot m}$ , (3)

где  $m_0$  — это масса внутреннего стандартного раствора C11:0, в миллиграммах, добавленного в раствор образца;

 $A_{i}$  — это площадь пика FAME в хроматограмме образца;

 $Rf_i$  – это коэффициент отклика, рассчитанный в соответствии с 10.1.1;

 $S_i(FA)$  — это стехиометрический коэффициент для преобразования FAME<sub>i</sub> в FA<sub>i</sub> (приложение B, таблица B.1);

 $A_0$ – это площадь пика внутреннего стандартного раствора C11:0 в хроматограмме образца; m – это масса анализируемого образца, в миллиграммах.

Пример расчета приведен в приложении В, рисунке В.9.

#### Примечания

- 1 Если анализ жирных кислот проводится на жире, извлеченном из пищевых продуктов, масса анализируемого образца «m» соответствует жиру, а не продукту. Следовательно, результаты жирных кислот выражены в г FA/100 г жира и в г FA/100 г продукта в этом уравнении. Результаты, полученные в г FA/100 г жира, могут быть преобразованы в г FA/100 г продукта с величиной экстракции жира (г/100 г), определенной подходящим утвержденным экстракционным способом. Заявленная величина жира может быть неточной по сравнению с величиной экстракции жира, и его использование не рекомендуется для выражения жирных кислот готовых продуктов.
- 2 Площади пика, соответствующие неопределенным жирным кислотам, могут быть подсчитаны и записаны как сумма других жирных кислот. Доля этих жирных кислот может варьироваться от 0 г /100 г до 5 г/100 г жира (то есть в молочном жире) и может внести долю в совокупность всех жирных кислот. Пики, соответствующие примесям (материалы и химикаты, пробы или те, имеющие хроматографическое происхождение), не включаются в сумму ОГА.
  - 10.1.3 Жирные кислоты в общем содержании жиров в продукте

Рассчитать массовую долю индивидуальных компонентов, выраженных в г  $FA_i/100$  г жира в опытном образце, используя формулу (4):

$$FA_i/_{100}$$
г жира =  $\frac{gFA_i/_{100}$ г продукта·100, % жира, (4)

Данный расчет выполняется при определении содержания жира путем подходящего утвержденного экстракционного способа. Не используется заявленное значение жира для выражения жирных кислот в готовых продуктах.

#### 10.1.4 Сумма класса или группы жирных кислот в 100 г продукта

Рассчитать массовую долю всех жирных кислот, относящихся к классу или группе, в соответствии с приложением A, таблицей A.1, путем простого добавления результатов индивидуальных жирных кислот (выраженных в г FA/100 г жира), используя формулу (5):

$$\sum FA = \sum_{i=1}^{n} g^{F}A_{i}/_{100}$$
г продукта, (5)

#### 10.1.5 Сумма класса или группы жирных кислот в 100 г жира.

Рассчитать массовую долю всех жирных кислот, относящихся к классу или группе, в соответствии с приложением A, таблица A.1, путем простого добавления результатов индивидуальных жирных кислот (выраженных в г FA/100 г жира), используя формулу (6):

$$\sum FA = \sum_{i=1}^{n} {}^{gFA_i}/_{100}$$
 г жира, (6)

#### 10.1.6 Межмолекулярная переэтерификация

Отметить участки двух пиков внутренних стандартов (метиловый ундеканоат и тритридеканоин) в исследуемых образцах.

Проведение межмолекулярной переэтерификации, Pt выраженной в %, рассчитывается из восстановления тритридеканоина в качестве второго внутреннего стандарта по формуле (7):

$$Pt = \frac{m_{c11} \cdot A_{c13} \cdot R_{c13} \cdot S_{c13} (TAG)}{A_{c11} \cdot m_{c13}} \times 100, \tag{7}$$

где  $m_{c11}$  — масса, в миллиграммах, внутреннего стандартного раствора С-11:0, добавленного в раствор;

 $A_{c13}$  – площадь пика внутреннего стандартного раствора C-13:0 в хроматограмме;

 $R_{c13}$  — коэффициент отклика C13:0 по отношению к C11:0, рассчитанный в соответствии с 10.1.1;

 $S_{c13}$  — стехиометрический коэффициент для преобразования C13:0 FAME в C13:0 TAG (приложение B, таблица B.1);

 $A_{c11}$  – площадь пика внутреннего стандартного раствора C-11:0 в хроматограмме;

 $m_{c13}$  — масса, в миллиграммах, внутреннего стандартного раствора C13:0 TAG, добавленного в раствор.

Межмолекулярная переэтерификация, определенная возможным значением тритридеканоина (C13:0 TAG), эквивалентна ( $100.0 \pm 2.0$ ) %. Если межмолекулярная переэтерификация более 102.0 % или менее 98.0 %, то источник проблемы в следующем:

- незавершенная межмолекулярная переэтерификация (т.е. проблема с реагентом/химикатом);
- частичное ухудшение внутреннего эталона(-ов), или проблема с чистотой/стабильностью;

проблема эффекта матрицы проб.

Примечание – Анализ эталонного образца может помочь определить возникновение проблемы из-за реагентов/химикатов или анализируемого образца.

#### 10.2 Выражение результатов

Выразить с точностью до 0,001 результаты, выраженные в г/100 г и с точностью до 0,001 результаты, выраженные в мг/100 г.

Примечание – Результаты жирных кислот выражаются в г (или мг)/100 г продукта могут быть пересчитаны в другой формат выражения результатов г (или мг) жидких кислот/100 г жира:

- (или мг) жирных кислот/100 г повторно растворенной смеси (то есть 25 г смеси в 200 г воды), жидкого продукта (то есть готового к употреблению), или жидкого концентрата развленного 1:1 к массе.
  - (или мг) жирных кислот/размер порции (в соответствии с массой размера порции).

#### 11 Степень точности

#### 11.1 Межлабораторные испытания

Детали межлабораторных испытаний степени точности метода, организованных и разработанных в соответствии с ISO 5725-1 и ISO 5725-2, приведены в приложении С.

Значения для пределов повторяемости и воспроизводимости выражены в 95 % уровня вероятности и не могут применяться для интервалов концентрации и матриц, за исключением заданных значений.

#### 11.2 Повторяемость

Абсолютная разница между результатами двух независимых одиночных испытаний, полученных путем одинакового метода по идентичным испытуемым материалам в одной лаборатории одним оператором с использованием одинакового оборудования за короткий период времени, более, чем r в не менее 5 % случаев, как приведено в приложении C, таблицы C.1 и C.2.

#### 11.3 Воспроизводимость

Абсолютная разница между результатами двух независимых одиночных испытаний, полученных путем одинакового метода по идентичным испытуемым материалам в разных лабораториях разными операторами с использованием разного оборудования, более чем R в не менее 5 % случаев, как приведено в приложении C, таблицы C.1 и C.2.

#### 11.4 Предел обнаружения

В описываемых условиях (чувствительность детектора, шум, разбавление проб и т.д.) предполагаемый предел чувствительности, выраженный в три раза больше среднеквадратического отклонения от фонового сигнала (шума), находится в пределе 0,0003 г / 100 г продукта.

#### 11.5 Предел количественного определения

Предел количественного определения для каждой жирной кислоты около 0,001 г / 100 г продукта. Предел количественного определения соответствует низкому уровню, где устойчивая воспроизводимость была рассчитана с удовлетворительными результатами.

#### 12 Отчет об испытании

Отчет об испытании включает следующую информацию:

- а) всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы;
- b) используемый метод отбора проб, если известен; со ссылкой на настоящий стандарт;
  - с) используемый метод испытания, вместе со ссылкой на настоящий стандарт;
- d) все рабочие детали, не указанные в настоящем стандарте, или рассматриваемые в качестве необязательных, вместе с деталями любых инцидентов, которые могли повлиять на результат (-ы) испытания;
  - е) полученные результаты испытания.

#### Приложение А

(обязательное)

#### Группы или классы жирных кислот и индивидуальных жирных кислот

А.1 Группа или класс жирных кислот

#### А.1.1 Транс-жирные кислоты

Транс-жирные кислоты (TFA) представляют собой совокупность жирных кислот, содержащих одну или несколько несопряженных двойных связей в *транс*-конфигурации (только C18:1, C18:2 и C18:3 *транс* включены в эту совокупность).

Примечание – Наличие других транс-изомеров, содержащихся в масляном жире, было отражено в специальной литературе (например, транс C16:1), но их доля не оказывает существенного влияния на общее количество транс-жирных кислот в молочных продуктах. Достаточно сложно идентифицировать трансизомеры, поскольку эти изомеры зачастую подвергаются воздействию других изомеров жирных кислот (например, цис, исо и антеисо) и требуют предварительного разделения или использования особых хроматографических условий.

#### А.1.2 Сопряженные линолевые кислоты

Сопряженные линолевые кислоты (CLA) представляют собой совокупность октадекадиеновых кислот, содержащих сопряженные двойные связи в *цис-* или *транс*конфигурациях; *цис-*9, *транс-*11 октадекадиеновая кислота (т.е. румениковая кислота). CLA не включены в состав TFA.

#### А.1.3 Насыщенные жирные кислоты

Насыщенные жирные кислоты (SFA) – это совокупность всех жирных кислот без двойных связей.

#### А.1.4 Мононасыщенные жирные кислоты

Мононасыщенные жирные кислоты (MUFA) – это совокупность всех жирных кислот, содержащих одну двойную связь в цис-конфигурации.

#### А.1.5 Полиненасыщенные жирные кислоты

Полиненасыщенные жирные кислоты (PUFA) — это совокупность всех жирных кислот, содержащих две или несколько двойных связей в цис-конфигурации.

Примечание – LC-PUFA – обобщенное название для описания длинноцепочных полиненасыщенных жирных кислот. Данные жирные кислоты относятся к PUFA (а именно арахидоновая, эйкозапентаеновая и докозагексановая кислоты).

#### А.1.6 Жирные кислоты Омега-3

Жирные кислоты Омега-3 представляют собой совокупность *цис*-полиненасыщенных жирных кислот, имеющих двойную углеродную связь после третьего атома углерода n-3 ( $\omega-3$ ), считая от конца метильной группы.

#### А.1.7 Жирные кислоты Омега-6

Жирные кислоты Омега-6 представляют собой совокупность *цис*-полиненасыщенных жирных кислот, имеющих двойную углеродную связь после шестого атома углерода n-6 ( $\omega-6$ ), считая от конца метильной группы.

#### А.1.8 Жирные кислоты Омега-9

Жирные кислоты Омега-9 представляют собой совокупность *цис*-полиненасыщенных кислот, имеющих двойную углеродную связь после девятого атома углерода n-9 ( $\omega-9$ ), считая от конца метильной группы.

#### А.2 Индивидуальные жирные кислоты

#### А.2.1 Линолевая кислота

Линолевая кислота (LA) относится к незаменимым жирным кислотам, содержит 18 атомов углерода и две двойные связи на участке между 9 и 12 атомами углерода (C18:2 все  $\mu uc$ -9,12) и называется C18:2 n-6 ( $\omega$ -6).

#### А.2.2 Линоленовая кислота

Линоленовая кислота (ALA), носит название альфа-линоленовой кислоты, относится к незаменимым жирным кислотам, содержит 18 атомов углерода и три двойные связи на участке между 9, 12 и 15 атомами углерода (C18:3 все  $\mu uc$ -9,12,15) и называется C18:3 n-3 ( $\omega$ -3).

#### А.2.3 Арахидоновая кислота

Арахидоновая кислота (ARA) не относится к незаменимым жирным кислотам, содержит 20 атомов углерода и четыре двойные связи на участке между 5, 8, 11 и 14 атомами углерода (C20:4 все uuc-5,8,11,14) и называется C20:4 n-6 ( $\omega$ -6).

#### А.2.4 Эйкозапентаеновая кислота

Эйкозапентаеновая кислота (EPA) относится к частично незаменимым жирным кислотам (незаменима для беременных женщин и грудных детей), содержит 20 атомов углерода и пять двойных связей на участке между 5, 8, 11, 14 и 17 атомами углерода (C20:5 все цис-5,8,11,14,17) и называется C20:5 n-3 ( $\omega$ -3).

#### А.2.5 Докозагексаеновая кислота

Докозагексаеновая кислота (DHA) относится к частично незаменимым жирным кислотам (незаменима для беременных женщин и грудных детей), содержит 22 атома углерода и шесть двойных связей на участке между 4, 7, 10, 13, 16, и 19 атомами углерода (C22:6 все *цис*-4,7,10,13,16,19) и называется C22:6 n-3 (o-3).

Таблица А.1 – Конфигурация и группы жирных кислот

Длина цепи	Конфигуј	рация и г		Систематическое название	Ненаучное название	Сокращения
C4:0			SFA	Бутановая	Масляная	
C6:0			SFA	Капроновая	Капроновая	
C8:0			SFA	Каприловая	Каприловая	
C10:0			SFA	Декановая	Декановая	
C12:0			SFA	Лауриновая	Лауриновая	
C14:0			SFA	Тетрадекановая	Миристиновая	
C14:1	ω-5 (или n-5)	цис	MUFA	Δ9-Тетрадеценовая	Тетрадеценовая	
C15:0			SFA	Пентадекановая		
C15:1	ω -5 (или n-5)	цис	MUFA	Δ10-Пентадекановая		
C16:0			SFA	Гексадекановая	Пальмитиновая	
C16:1	ω -7 (или n-7)	цис	MUFA	Δ9-Гексадеценовая	Пальмитолеиновая	
C17:0			SFA	Гексадекановая		
C17:1	ω -7 (или n-7)	цис	MUFA	∆10-Гептадеценовая		
C18:0			SFA	Октадекановая	Стеариновая	
C18:1 TFA		транс <sup>а)</sup>		Сумма С18:1 <i>транс</i> -изомеров	Все <i>транс</i> 4 - 16 октадеценовые	

Длина цепи	Конфиг	урация и		Систематическое название	Ненаучное название	Сокращения
C18:1	ω -9 (или n-9)	цис	MUFA	Δ9-Октадеценовая	Олеиновая	
C18:2 TFA		транс <sup>а)</sup>		Совокупность С18:2 <i>транс</i> - изомеров	Все транс 9,12 октадекадиеновые в дезодарированных маслах и транс производные из молочного жира (а именно, С18:2 цис-9, транс-13, С18:2 транс-14, цис-15)	
C18:2	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	Δ9,12- Октадекадиеновая	Линолевая	LA
C18:2 CLA	ω -7 (или n-7)	цис /транс	PUFA	Δ9,11- Октадекадиеновая	Румениковая	CLA
C18:3	ω-6 (или <b>n</b> -6)	цис	PUFA	Δ6,9,12- Октадекатриеновая	Гамма-линоленовая	
C18:3 TFA		транс <sup>а)</sup>		Совокупность С18:3 <i>транс</i> - изомеров	Все <i>транс</i> 9,12,15 Октадекатриеновая	
C18:3	ω -3 (или n-3)	цис	PUFA	Δ9,12,15- Октадекатриеновая	Линоленовая	ALA
C20:0	_		SFA	Эйкозановая	Арахиновая	
C20:1	ω -9 (или n-9)	цис	MUFA	Δ11-Эйкозеновая	Гондоевая	
C20:2	ω -6 (или n-6)	цис	PUFA	Δ11,14- Эйкозадиеновая		
C20:3	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	Δ8,11,14- Эйкозатриеновая	Дигомо-гамма- линоленовая (DHGLA)	
C20:3	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA	Δ11,14,17- Эйкозатриеновая		
C20:4	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	Δ5,8,11,14- Эйкозатетраеновая	Арахидоновая	ARA
C20:5	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA	Δ5,8,11,14,17- Эйкозапентаеновая	Эйкозапентаеновая	EPA
C21:0			SFA	Генэйкозановая		
C22:0			SFA	Докозановая	Бегеновая	
C22:1	ω-9 (или <b>n-</b> 9)	цис	MUFA	Δ13-Докозеновая	Эруковая	
C22:2	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	Δ13,16- Докозадиеновая		

Продолжение таблицы А.1

Длина цепи	Конфиг	урация и	группа	Систематическое название	Ненаучное название	Сокращения	
C22:6	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA	Δ4,7,10,13,16,19- Докозагексаеновая кислота	Докозагексаеновая	DHA	
C24:0			SFA	Докозендикарбонов ая	Лигноцериновая		
C24:1	ω-9 (или n-9)	цис	MUFA	Δ15-Тетракозеновая	Нервоновая		
	а) Не входят в состав <i>транс</i> -жирных кислот MUFA и PUFA.						

## Таблица А.2 – Сокращения

FAME	Метиловые эфир жирной кислоты	MUFA	Мононасыщенные жирные кислоты
FA	Жирная кислота	PUFA	Полиненасыщенные жирные кислоты
GLC	Газожидкостная хроматография	LC-PUFA	Длинноцепочные полиненасыщенные жирные кислоты
МТВЕ	Метил-трет-бутиловый эфир	ω-3 (или n-3)	Жирные кислоты Омега-3
МеОН	Метанол	ω-6 (или n-6)	Жирные кислоты Омега-6
R	Степень разделения	ω <b>-</b> 9 (или n-9)	Жирные кислоты Омега-9
RF	Фактор отклика	LA	Линоленовая кислота (С18:2 все цис-9,12 или n-6)
RT	Время удерживания	ALA	Линоленовая кислота (С18:3 все цис-9,12,15 или n-3) называется альфа-линоленовая кислота
TAG	Триглицерид	ARA (AA)	Арахидоновая кислота (C20:4 все цис- 5,8,11,14,17 или n-6)
TLA	Транс-жирная кислота	EPA	Эйкозапентаеновая кислота (C20:9 все цис- 5,8,11,14,17 или n-3)
CLA	Сопряженная линолевая кислота (С18:2 цис-9, транс-11, называется румениковая кислота	DHA	Докозагексаеновая кислота (С22:6 все цис- 4,7,10,13,16,19 или n-3)
SFA	Насыщенная жирная кислота	OFA	Другие жирные кислоты [совокупность неизвестных (то есть неопределенных), второочередных, менее избыточных или не рассматриваемых (то есть разветвленных) жирных кислот]. OFA не входит в состав TFA, SFA, MUFA и PUFA.

## **Приложение В** (информационное)

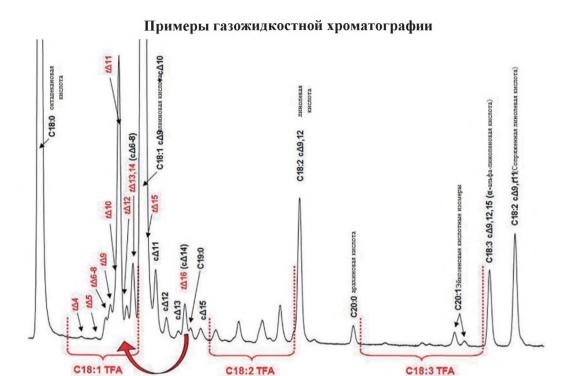


Рисунок В.1 – Пример GC хроматограммы молочного продукта (увеличенный вид C18:1 TFA, C18:2 TFA, C18:3 TFA и CLA) при помощи ввода пробы с делением потока

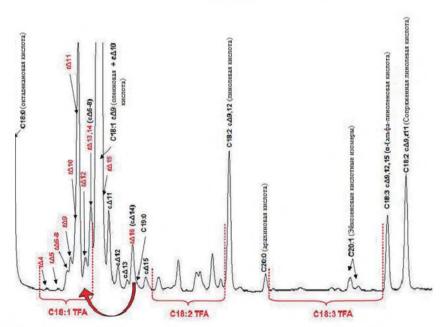


Рисунок В.2 – Пример GC хроматограммы молочного продукта (увеличенный вид C18:1 TFA, C18:2 TFA, C18:3 TFA и CLA) при помощи ввода пробы непосредственно в колонку

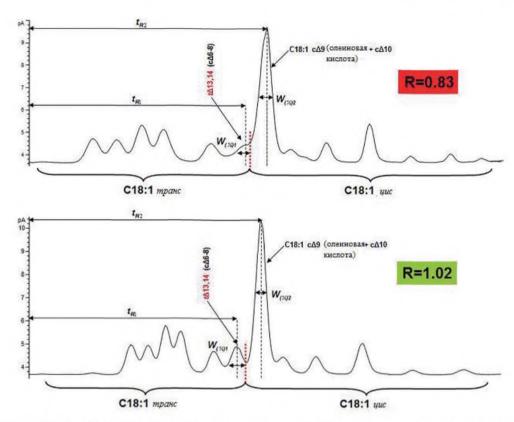


Рисунок В.З – Пример газовой хроматограммы (неполное и полное разрешение между C18:1 *цис* и *транс* изомерами)

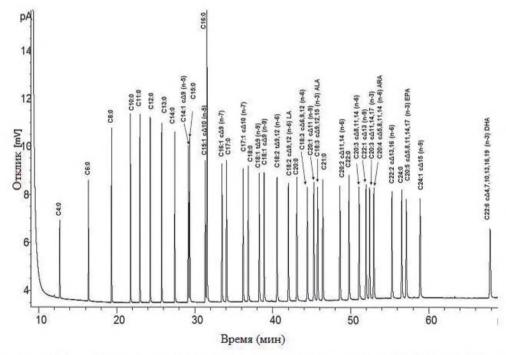


Рисунок В.4 — Пример газовой хроматограммы (стандарт GLC-Nestle36) при помощи метода ввода пробы с делением потока

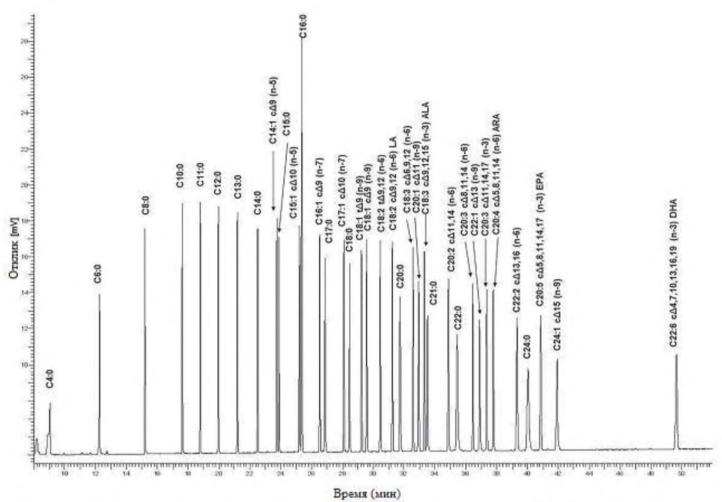
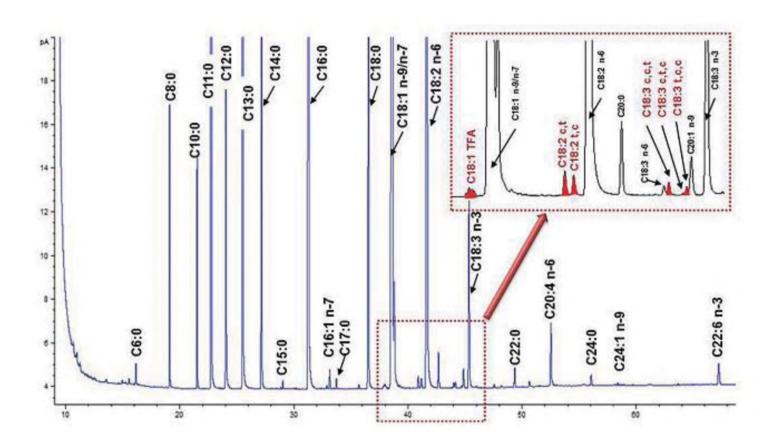


Рисунок В.5 — Пример газовой хроматограммы (стандарт GLC-Nestle36) при помощи метода ввода пробы непосредственно в колонку



Метка	г / 100 г <sup>а)</sup>	г / 100 г <sup>b)</sup>
C18:2 n-6	0,532	4,788
C18:3 n-3	0,055	0,495
C20:4 n-6	0,019	0,171
C22:6 n-3	0,009	0,081
SFA	1,278	11,502
MUFA	1,075	9,675
PUFA	0,620	5,580
TFA	0,009	0,081
$\omega$ – 3	0,065	0,585
ω – 6	0,555	4,995
ω – 9	1,069	9,621

Примечание – Мононенасыщенные и полиненасыщенные жирные кислоты являются производным углеродом из карбонильной группы (обозначаются как n или ω).

Рисунок В.6 – Пример газовой хроматограммы детской смеси (содержит дезодорированные растительные масла) при помощи метода ввода пробы с делением потока

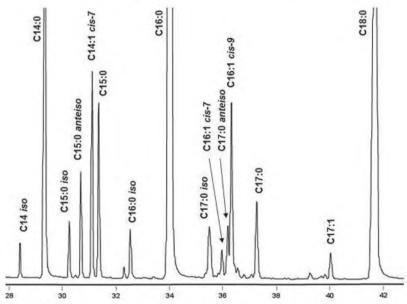


Рисунок В.7 – Пример газовой хроматограммы (увеличенный вид) для идентификации разветвленных жирных кислот в молочных продуктах при помощи метода ввода пробы с делением потока

Таблица В.1 – Стехиометрический коэффициент (Si FA) для преобразования метиловых эфиров жирных кислот (FAME) в жирные кислоты (FA)

Длина цепи	Ko	нфигурация группа	или	Сокращения	FAME Молекулярная масса	FA Молекулярная масса	ТАG Молекулярная масса	Si FA
C4:0			SFA		102,1	88,1	302,4	0,863
C6:0			SFA		130,2	116,2	386,5	0,892
C8:0			SFA		158,3	144,2	470,7	0,911
C10:0			SFA		186,3	172,3	554,9	0,925
C12:0			SFA	_	214,4	200,3	639,0	0,935
C14:0			SFA		242,4	228,4	723,2	0,942
C14:1	ω-5 (или n-5)	цис	MUFA		240,4	226,4	717,1	0,942
C15:0			SFA		256,4	242,4	765,3	0,945
C15:1	ω-5 (или n-5)	цис	MUFA		254,4	240,4	759,2	0,945
<b>C</b> 16:0			SFA		270,5	256,4	807,3	0,948
C16:1	ω-7 (или n-7)	цис	MUFA		268,5	254,4	801,3	0,948
C17:0			SFA		284,5	270,5	849,4	0,951
C17:1	ω-7 (или n-7)	цис	MUFA		282,5	268,4	843,4	0,950
C18:0			SFA		298,5	284,5	891,5	0,953
C18:1 TFA		транс <sup>а)</sup>			296,5	282,5	885,5	0,953
C18:1	ω-9 (или n-9)	цис	MUFA		296,5	282,5	885,5	0,953
C18:2 TFA		транс <sup>а)</sup>			294,5	280,5	879,4	0,952
C18:2	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	LA	294,5	280,5	879,4	0,952
C18:2 CLA	ω-7 (или n-7)	цис/транс	PUFA	CLA	294,5	280,5	879,4	0,952
C18:3	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	ALA	292,5	278,4	873,4	0,952

C18:3 TFA		транс <sup>а)</sup>			292,5	278,4	873,4	0,952
C18:3	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA		292,5	279,4	873,4	0,952
C20:0			SFA		326,6	312,5	975,7	0,957
C20:1	ω-9 (или n-9)	цис	MUFA		324,6	310,5	969,6	0,957
C20:2	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA		322,5	308,5	963,6	0,957
C20:3	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA		320,5	306,5	957,5	0,956
C20:3	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA		320,5	306,5	957,5	0,956
C20:4	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA	ARA	318,5	304,5	951,5	0,956
C20:5	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA	EPA	316,5	302,5	945,4	0,956
C21:0			SFA		340,6	326,6	1017,8	0,959
C22:0			SFA		354,6	340,6	1059,9	0,960
C22:1	ω-9 (или n-9)	цис	MUFA		352,6	338,6	1053,8	0,960
C22:2	ω-6 (или n-6)	цис	PUFA		350,6	336,6	1047,8	0,960
C22:6	ω-3 (или n-3)	цис	PUFA	DHA	342,5	328,5	1023,6	0,959
C24:0			SFA		382,7	368,7	1144,0	0,963
C24:1	ω-9 (или n-9)	цис	MUFA		380,7	366,6	1137,9	0,963

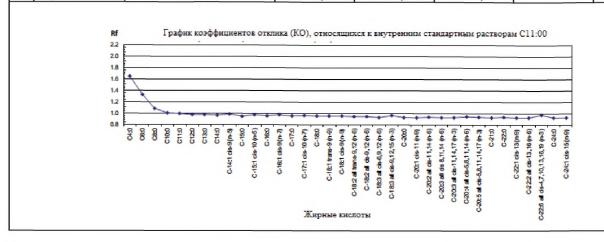
<sup>27</sup> 

		Номер ввода	1	2	3	Коэффи-	
	Концентра-	Наименование файла	a	b	С	циент	RSD
No	ция в моль/л	Дата ввода (дд/мм/гг)	X	X	X	отклика,	%
	(%) 2.70	Область внутреннего стандартного раствора	143,09	143,77	144,13	связанный с С11:0 FAME	(≤2.0)
1	2,70	C4:0	86,01	87,02	88,25	1,651	0,9
2	2,70	C6:0	106,80	107,88	108,02	1,337	0,3
3	2,70	C8:0	131,75	132,23	132,56	1,088	0,1
4	2,70	C10:0	142,31	142,25	142,88	1,009	0,3
5	2,70	C11:0	143,09	143,77	144,13	1,001	0,0
6	2,70	C12:0	146,70	145,88	147,14	0,981	0,5
7	2,70	C13:0	146,89	147,02	147,98	0,976	0,2
8	2,70	C14:0	147,76	148,45	149,03	0,969	0,1
9	2,70	C-14:1 <i>yuc</i> -9 (n-5)	144,98	145,06	145,75	0,990	0,2
10	2,70	C-15:0	150,04	150,66	151,13	0,955	0,0
11	2,70	C-15:1 <i>yuc</i> -10 (n-5)	145,65	146,08	147,06	0,983	0,2
12	5,40	C-16:0	300,12	299,88	301,00	0,957	0,3
13	2,70	C-16:1 <i>yuc</i> -9 (n-7)	146,32	147,13	147,67	0,978	0,1
14	2,70	C-17:0	148,76	149,25	150,08	0,963	0,2
15	2,70	C-17:1 <i>yuc</i> -10 (n-7)	147,32	149,01	149,78	0,967	0,5

Рисунок В.8 – Пример расчета коэффициентов отклика с использованием программы обработки крупноформатных электронных таблиц

		Номер ввода	1	2	3	Коэффи-	
	Концентра-	Наименование файла	a	ь	С	циент	RSD
No	ция в моль/л	Дата ввода (дд/мм/гг)	X	X	X	отклика,	%
	(%) 2.70	Область внутреннего стандартного раствора	143,09	143,77	144,13	связанный с С11:0 FAME	(≤2.0)
16	2,70	C-18:0	150,01	148,99	149,09	0,963	0,7
17	2,70	С-18:1 транс- 9 (п-9)	149,98	147,88	149,99	0,963	0,9
	2,70	C-18:1 <i>yuc</i> -9 (n-9)	151,02	149,89	150,08	0,957	0,7
19	2,70	С-18:2 все транс-9,12	151,98	150,26	151,77	0,950	0,8
20	2,70	(n-6) C-18:2 BCe yuc-9,12 (n-6)	149,76	150,91	151,25	0,955	0,2
21	2,70	C-18:3 BCe <i>yuc</i> -6,9,12 (n-6)	154,67	153,98	154,45	0,932	0,5
22	2,70	C-18:3 BCe <i>yuc</i> -9,12,15 (n-3)	149,02	148,78	148,25	0,967	0,6
23	2,70	C-20:0	154,03	156,02	155,54	0,927	0,4
24	2,70	C-20:1 <i>yuc</i> -11 (n-9)	154,00	153,90	155,36	0,931	0,4
25	2,70	C-20:2 все <i>цис</i> -11,14 (n-6)	153,94	152,09	154,03	0,938	0,8
26	2,70	C-20:3 BCe yuc 8,11,14 (n-6)	154,56	153,88	155,09	0,931	0,5
27	2,70	C-20:3 BCe <i>yuc</i> -11,14,17 (n-3)	153,45	153,60	154,46	0,935	0,2
28	2,70	C-20:4 Bce <i>yuc</i> -5,8,11,14 (n-6)	151,03	151,05	150,99	0,952	0,4
29	2,70	C-20:5 Bce <i>yuc</i> -5,8,11,14,17 (n-3)	152,25	153,45	152,00	0,943	0,6
30	2,70	C-21:0	153,45	154,56	154,77	0,932	0,1
31	2,70	C-22:0	152,03	151,88	152,66	0,945	0,3
32	2,70	C-22:1 <i>yuc</i> -13 (n-9)	154,56	154,89	153,88	0,931	0,6

	99,99	Общая область	5435,16	5438,51	5458,02		
36	2,70	C-24:1 <i>yuc-</i> 15 (n-9)	155,99	154,67	155,25	0,926	0,7
35	2,70	C-24:0	153,40	154,07	155,33	0,932	0,3
34	2,70	C-22:6 BCe <i>yuc</i> - 4,7,10,13,16,19 (n-3)	146,88	147,14	146,99	0,978	0,3
33	2,70	C-22:2 BCe <i>yuc</i> -13,16 (n-6)	154,65	155,05	154,33	0,930	0,5



## Рисунок В.8 (продолжение)

#### Аналитический отчет

#### Отчет 1 Отчет 2

#### Приборная информация

Подго- товка	Образец пробы (мг) масла или продукта	3104,00	3097,00
пробы	Дата подготовки пробы (дд/мм/гг)	X	X
	Дата ввода газа (дд/мм/гг)	X	X
	Номер ввода	1	2
	Наименование файла	X	X

Капиллярная колонка	X	
Размер колонки	X	
Метод ввода	X	
Газ-носитель	X	

Коэф. отклика, относя- щийся к С11:0	С-11:0 FAME Кол-во по внутреннему стандарту (мг) С-11:0 FAME Область внутреннего стандарта	3,049	3,049 146,55		Пр	одукт			Итого жир	Итого жир- ные кис- лоты
	С-13:0 (ТАG) Кол-во по внутреннему стандарту (мг)	3,042	3,042	1						
	С-13:0 (ТАG) Область внутреннего стандарта	150,71	149,88	Отч 1		Ср, зн-ие (n=2)	SD	RSD %	Ср, зн-ие (n=2)	Ср, зн-ие (n=2)
	Дата подготовки (дд/мм/гг)	х	Х	1						

1,651	C4:0			масляная			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
1,337	C6:0		1	капроновая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
1,088	C8:0			каприновая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
1,009	C10:0		J = -	каприновая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0,981	C12:0			лауриновая	0,53	0,52	0 000	0 000	0,000		1,0	0,016	0,018
0,969	C14:0			миристино	10,51	10,46	0,006	0,006	0,006	0,000	0,0	0,313	0,349
0,990	C14:1	n-5 (или ω-5)	Δ9	тетрадецен овая			0,000	0,000	0 000	0,000		0,000	0,000
0,955	C15:0			пентадека- новая	3,16	3,19	0,002	0,002	0 002	0,000	1,0	0,094	0,105
0,983	C15:1	n-5(или	Δ10	пентадеце-			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000

		ω-5)		новая									
0,957	C16:0			пальмито- леиновая	629,98	631,26	0,382	0,385	0,383	0,002	0,5	18,693	20,862
0,978	C16:1	n-7 (или ω-7)	Δ9	пальмито- леиновая	9,21	9,24	0,006	0,006	0,006	0,000	0,6	0,280	0,312
0,963	C17:0			маргарино- вая	3,85	3,89	0,002	0,002	0,002	0,000	1,1	0,116	0,129
0,967	C17:1	n-7 (или ω-7)	Δ10	гептадецен овая	1,72	1,79	0,001	0,001	0,001	0,000	3,2	0,053	0,059
0,963	C18:0			стеарино- вая	48,62	48,94	0,030	0 030	0,030	0,000	0,8	1,463	1,633
0,963	C18:1 TFA			Итого транс	0,95	0,93	0,001	0,001	0,001	0,000	1,1	0,028	0,031
0,957	C18:1	n-9 (или ω-9)	Δ9	Олеиновая и другие цис	667,08	673,28	0,406	0,412	0,409	0,004	1,0	19,968	22,286
0,950	C18:2 TFA			Итого транс	4,86	4,99	0,003	0,003	0,003	0,000	2,2	0,146	0,163
0,955	C18:2	n-6 (или ω-6)	Δ 9,12	Линолевая (LA)	1446,38	1458,00	0,878	0890	0,884	0,008	0,9	43,135	48,141

# Рисунок В.9 – Пример расчета жирных кислот с использованием программы обработки крупноформатных электронных таблиц

Аналити	ческий	отчет			Отчет 1	Отчет 2		Приб	орная	инфор	маци	H	
Подго- товка	Образе продук		ы (мг)	масла или	3104,00	3097,00		Капил колон	лярная ка	I	X		
пробы	Дата п	<b>о</b> дготовкі	и пробы (	дд/мм/гг)	X	х		Разме	р коло	нки	х		
	Дата в	вода газа	(дд/мм/гі	`)	X	х	7	Метод	ц ввода		X		
	Номер	ввода			1	2	1	Газ-но	сители	<u> </u>	x		
	Наиме	нование	райла	_	X	X			_				
TC 4				-			_				I	Итого	
Коэф. отклика, относя-	С-11:0 внутре	FAМ ннему ста		ол-во по мг)	3,049	3,049		Пг	одукт			Итого жир	иного жир- ные
щийся к С11:0		FAME		внутреннего		146,55		111	юдукі			кис- лоты	
		(TAG) Ко рту (мг)	ол-во по	внутреннему	3,042	3,042							
	С-13:0 станда		Область	внутреннего	150,71	149,88	Отч 1	Отч 2	Ср, зн-ие (n=2)	SD	RSD %	Ср, зн-ие (n=2)	Ср, зн-ие (n=2)
	Дата п	одготовкі	и (дд/мм/і	rr)	Х	Х							
				_									
0,955	C18:2 CLA	n-7 (или ω-7)	Δ 9C/11I	Сопряжен- ная линолевая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0,932	C18:3	n-6 (или ω-6)	Δ6,9,12	Гамма- линолено- вая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0,967	C18:3 TFA			Итого транс	1,03	1,09	0,001	0,001	0,001	0,000	4,4	0,032	0,036
0,967	C18:3	n-3(или ω-3)	Δ9,12, 15	альфа- лиоленовая (ALA)	63,92	64,68	0,039		0,040		1,2	1,935	2,160
0,927	C20:0			арахино- вая	5,37	5,36	0,003	ĺ	0,003		0,2	0,155	0,174
0,931	C20:1	n-9 (или ω-9)	Δ11	эйкоз <b>ено-</b> вая	13,52	13,73	0,008	0,008	0,008	0,000	1,5	0,397	0,443

0,938	C20:2	n-6 (или	Δ11,14	эйкозадие-	2,06	2,10	0,001	0,001	0,001	0,000	1,7	0,061	0,068
0,931	C20:3	ω-6) n-6 (или ω-6)	Δ8,11,1 4	новая эйкозат- риеновая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0.025	C20.2	2(	A 1 1	(OHGLA)			0.000	0.000	0.000	0.000		0,000	0,000
0,935	C20:3	n-3(или ω-3)	Δ11, 14,17	эйкозат- риеновая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0,952	C20:4	n-6 (или ω-6)	Δ5,8,11, 14	арахидо- новая	2,44	2,50	0,001	0,002	0,002	0,000	2,1	0,073	0,082
0,943	C20:5	n-3(или ω-3)	Δ5,8,11, 14,17	эйкозапент аеновая (EPA)	8,38	8,33	0,005	0,005	0,005	0,000	0,0	0,246	0,275
0,945	C22:0			Бегеновая	3,96	3,88	0,002	0,002	0,002	0,000	1,1	0,116	0,130
0,931	C22:1	n-9 (или ω-9)	Δ13	Эруковая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0,930	C22,2	n-6 (или ω-6)	Δ13,16	Докозадиен овая			0,000	0,000	0,000	0,000		0,000	0,000
0,978	C22:6	n-3 (или ω-3)	Δ4,7,10, 13,16,1 9	Докозагекс аеновая (DHA)	30,08	30,29	0,019	0,019	0019	0,000	0,9	0,926	1,033

## Рисунок В.9 (продолжение) Отчет 1 Отчет 2

Аналиті	ический отчет	Отчет 1	Отчет 2
Подго- товка пробы	Образец пробы (мг) масла или продукта	3104,00	3097,00
прооы	Дата подготовки пробы (дд/мм/гг)	X	X
	Дата ввода газа (дд/мм/гг)	X	x
	Номер ввода	1	2
	Наименование файла	X	X

## Приборная информация

Капиллярная колонка	X
Размер колонки	X
Метод ввода	X
Газ-носитель	X

относя- щийся к	С-11:0 FAME Кол-во по внутреннему стандарту (мг) С-11:0 FAME Область внутреннего стандарта	3,049	3,049 146,55		Пр	одукт		Итого жир	Итого жир- ные кис- лоты
	C-13:0 (TAG) Кол-во по внутреннему стандарту (мг)	3,042	3,042						
	С-13:0 (ТАG) Область внутреннего стандарта	150,71	149,88	Отч 1	Отч 2	Ср, зн-ие (n=2)	SD	 Ср, зн-ие (n=2)	Ср, зн-ие (n=2)
	Дата подготовки (дд/мм/гг)	X	Х						

0,932	C24:0			Лигноцери новая	3,71	3,72	" 0,002	0,002	0,002	0,000	0,6	0,109	0,122
0,926	C24:1	n-9 (или ω-9)	Δ15	Нервоновая			0,000	0,000	0,000	0,000		0000	0,000
0,953	OFA	19		Другие жирные кислоты	42,69	41,37	0026	0,025	0,026	0,000	1,8	1,248	1 392
Итого					3004,01	3023,54	1,826	1,848	1,837	0,015	0,8	89,601	100,00 0
Итого т	ранс-жир	ные кисл	оты				0,004	0,004	0,004	0,000	2,1	0,206	0,230
Межмо.	ежмолекулярная переэтерификация						99,7	99,5	99,6	0,2	0,2		

Обезжиренный (%)	2,05		Используемый метод	

Рисунок В.9 (продолжение)

#### Приложение С

(информационное)

#### Результаты межлабораторного испытания

Межлабораторное испытание на точность метода было организовано IDF/ISO и AOAC/SPIFAN в 2013-2014 гг. при участии 18 лабораторий [19]. Значения, полученные по результатам межлабораторных испытаний, не применяются к интервалам концентрации и матрицам в отличие от заданных.

Дополнительная информация по обоснованию метода доступна по ссылке http://standards.iso.org/iso/16958.

Следующие 12 продуктов были использованы для совместного испытания:

- 1) Сухое цельное молоко (жирность 26,27 %);
- 2) Цельное натуральное молоко (жирность 3,55 %);
- 3) Цельное молоко (жирность 35,27 %);
- 4) Сливочное масло (жирность 82,93 %);
- Мягкий сыр (жирность 13,29 %);
- 6) Сухая детская смесь (жирность 25,67 %);
- 7) Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка (жирность 17,44 %);
- 8) Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои (жирность 26,01 %);
  - 9) Сухая детская смесь на основе молока (жирность 28,38 %);
- 10) Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая), на основе молока (жирность 3,57 %);
- 11) Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая), с высоким содержанием белка (жирность 3,58 %);
- 12) Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая), с высоким содержанием жира (жирность 8,61 %).

Следующие сокращения используются в таблицах:

Номер лаборатории – это номер рассматриваемых лабораторных значений;

Среднее значение – это среднее расчетное значение, в г/100 г продукта;

 $s_r$  – это среднеквадратическое отклонение повторяемости, в г/100 г продукта;

 $RSD_r$  – это относительное среднеквадратическое отклонение повторяемости, в %;

r – это воспроизводимость, в г/100 г продукта;

 $S_{R}$  – среднеквадратическое отклонение повторяемости, в г/100 г продукта;

 $RSD_R$  – это относительное среднеквадратическое отклонение повторяемости, в %;

R – это сходимость результатов, в г/100 г продукта.

Таблица С.1 содержит данные о совместном исследовании, рассчитанные как г жирных кислот/100 г продукта для группы меченных жирных кислот (*транс*-жирных кислот (TFA), насыщенных жирных кислот (SFA), мононенасыщенных жирных кислот (MUFA), полиненасыщенных жирных кислот (PUFA), Омега-3, Омега-6, и Омега-9) и индивидуальных жирных кислот (линолевая кислота (LA), альфа-линоленовая кислота (ALA), арахидоновая кислота (ARA), эйкозапентаеновая кислота (EPA), докозагексаеновая кислота (DHA)).

Таблица С.1 – Точные данные для группы меченых жирных кислот

Номер образца	Продукт	Номер лабора- тории	Средняя величи- на	Sr	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
	Итого тран	нс-жирны	е кислоть	ı (TFA)	)				
1	Сухое цельное молоко	17	1,032	0,035	3,4	0,098	0,115	11,2	0,322
2	Полностью натуральное молоко	17	0,167	0,005	2,8	0,013	0,015	8,7	0,041
3	Цельное молоко	17	1,624	0,061	3,7	0,170	0,178	11,0	0,500
4	Сливочное масло	17	4,235	0,128	3,0	0,357	0,440	10,4	1,233
5	Сыр (обезжиренный)	12	5,056	0,174	3,4	0,486	0,562	11,1	1,573
6	Сухая детская смесь	16	0,073	0,007	9,8	0,020	0,024	32,9	0,067
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	15	0,056	0,007	13,0	0,020	0,013	23,5	0,037
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	18	0,091	0,015	16,6	0,042	0,036	40,0	0,101
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,109	0,007	6,4	0,019	0,032	29,2	0,089
10	детская смесь, готовая к употреблению (жидкая), на основе молока	17	0,027	0,002	8,0	0,006	0,006	21,3	0,016
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая), с высоким содержанием белка	16	0,009	0,001	5,4	0,001	0,004	38,5	0,010
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая), с высоким содержанием жира	11	0,010	0,001	10,0	0,003	0,004	42,5	0,012
	Насыщення	ые жирны	е кислоть	ы (SFA)	)				
1	Сухое цельное молоко	18	15,116	0,255	1,7	0,713	0,588	3,9	1,646
2	Цельное натуральное молоко	17	1,999	0,018	0,9	0,050	0,079	4,0	0,222
3	Цельное молоко	18	20,307	0,657	3,2	1,838	1,161	5,7	3,251
4	Сливочное масло	18	48,527	0,938	1,9	2,625	2,431	5,0	6,806
5	Сыр (обезжиренный)	11	57,777	1,075	1,9	3,010	3,009	5,2	8,424
6	Сухая детская смесь	16	7,309	0,106	1,4	0,297	0,174	2,4	0,486
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	1,753	0,035	2,0	0,097	0,114	6,5	0,319
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	18	9,841	0,231	2,3	0,646	0,580	5,9	1,623
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	11,247	0,157	1,4	0,440	0,216	1,9	0,604

	11p000/h		паолицы	<u></u>					
Номер	Продукт	Номер	Средняя		$ RSD_r $	r	$S_R$	$RSD_R$	R
образца	Продукі	лабора- тории	величи- на	$\mathbf{s}_{\mathbf{r}}$	NOD <sub>r</sub>	1	S <sub>R</sub>	N <sub>D</sub> D <sub>R</sub>	ıx
_	Детская смесь, готовая к	тории	114						
10	употреблению (жидкая) на основе	16	1,433	0,018	1,2	0,050	0,033	2,3	0,091
	молока		ŕ				·		
	Питательная смесь для взрослых,								
11	готовая к употреблению (жидкая)	18	1,430	0,051	3,6	0,144	0,072	5,0	0,202
	с высоким содержанием белка								
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая)	17	1,945	0,060	3,1	0 168	0,085	4,4	0,238
1 12	с высоким содержанием жира	1,	1,5 10	0,000	5,1	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	,,,,,	.,.	3,203
	Мононенасыще	uulie wan	ные кисп	OTE (M	HEA)				
	1VIOTIONE NACESTING	ППВС ЖИР	TIBIC KHCJI	JIBI (1 <b>11</b>	1				
1	Сухое цельное молоко	17	5,411	0,137	2,5	0,385	0,230	4,3	0,644
2	Полностью натуральное молоко	17	0,717	0,009	1,2	0,025	0,051	7,1	0,142
3	Цельное молоко	18	7,253	0,265	3,7	0,743	0,638	8,8	1,787
4	Сливочное масло	17	17,041	0,535	3,1	1,498	0,881	5,2	2,468
5	Сыр (обезжиренный)	11	18,894	0,356	1,9	0,997	1,309	6,9	3,666
6	Сухая детская смесь	16	11,148	0,236	2,1	0,661	0,629	5,6	1,760
	Питательная смесь для взрослых	1.6	10.574	0.040	22	0.70	0.500	<i>E</i> (	1.652
7	на основе молочного белка	16	10,574	0,242	2,3	0,678	0,590	5,6	1,653
8	Сухая детская смесь на основе	16	7,230	0,115	1,6	0,323	0 354	4,9	0,990
	частично гидролизованной сои	10	7,200	0,110	1,0	0,525	,,,,,,	-,,-	0,220
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	9,213	0,265	2,9	0,742	0,381	4,1	1,067
	Детская смесь, готовая к								
10	употреблению (жидкая) на основе	15	1,174	0,014	1,2	0,039	0,055	4,7	0,154
	Молока								
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая)	17	0,966	0,034	3,5	0,094	0 083	8,6	0,234
**	с высоким содержанием белка	''	0,500	0,054	,,,	3,024	","	0,0	0,25
	Питательная смесь для взрослых,								
12	готовая к употреблению (жидкая)	15	4,552	0,115	2,5	0,322	0,228	5,0	0,639
	с высоким содержанием жира			/=-					
	Полиненасыще					I			
1	Сухое цельное молоко	14	0,751	0,013	<u> </u>		0,040	5,4	0,113
2	Полностью натуральное молоко	18	0,107	0,004	3,4		0,007	7,0	0,021
3	Цельное молоко	15	1,040	0,036	3,4	0,100	0,072	6,9	0,201
4	Сливочное масло	18	2,775	0,070	2,5	0,195	0,206	7,4	0,576
5	Сыр (обезжиренный)	12	2,795	0,070	2,5	0,197	0,312	11,2	0,874
6	Сухая детская смесь	16	4,292	0,074	1,7	0,206	0,117	2,7	0,328
	Питательная смесь для взрослых								
7	на основе молочного белка	17	2,912	0,060	2,1	0,169	0,149	5,1	0,416

			паолицы	C. I					
Номер	Продукт	Номер лабора-	Средняя величи-	G	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
образца	Продукі	тории	на	S <sub>r</sub>	KSD <sub>r</sub>	1	$\mathcal{S}_{\mathbf{R}}$	KSD <sub>R</sub>	K
_	Сухая детская смесь на основе								
8	частично гидролизованной сои	18	6,063	0,293	4,8	0,822	0,537	8,9	1,505
9	Сухая детская смесь на основе	18	5,340	0,160	3,0	0.448	0,245	4,6	0,685
9	молока	10	3,340	0,100	3,0	0,440	0,243	4,0	0,083
1.0	Детская смесь, готовая к	1.0	0.620	0.010			0.000		0.001
10	употреблению (жидкая) на основе	16	0,639	0,010	1,5	0,027	0,033	5,1	0,091
	молока Питательная смесь для взрослых,						_		
11	готовая к употреблению (жидкая)	18	0,692	0,027	3,9	0,076	0,039	5,7	0,110
	с высоким содержанием белка		Í	,	,	Í	,	,	
	Питательная смесь для взрослых,								
12	готовая к употреблению (жидкая)	17	1,129	0,046	4,0	0,128	0,060	5,3	0,169
	с высоким содержанием жира								
	Жирные		омега-3 (						
1	Сухое цельное молоко	18	0,147	0,006	3,9	0,016		7,3	0,030
2	Полностью натуральное молоко	16	0,022	0,000	1,8	0,001	0,001	6,4	0,004
3	Цельное молоко	17	0,235	0,008	3,6	0,024	0,022	9,2	0,061
4	Сливочное масло	18	0,637	0,017	2,7	0,049	0,041	6,4	0,114
5	Сыр (обезжиренный)	12	0,580	0,011	2,0	0,032	0,068	11,7	0,190
6	Сухая детская смесь	16	0,524	0,008	1,5	0,022	0,023	4,5	0,066
	Питательная смесь для взрослых	17		,	,			,	-
7	на основе молочного белка	17	0,494	0,010	2,0	0,028	0,029	5,8	0,080
8	Сухая детская смесь на основе	17	0,643	0,030	4,6	0.083	0,052	8,1	0,147
	частично гидролизованной сои		0,012	0,000	-,0	0,005	0,032		0,117
9	Сухая детская смесь на основе	18	0,569	0,022	3,9	0,062	0,030	5,3	0,085
	молока Детская смесь, готовая к								
10	употреблению (жидкая) на основе	18	0,059	0,004	7,0	0,012	0.005	8,4	0,014
	молока			,		,	,	,	,
	Питательная смесь для взрослых,								
11	готовая к употреблению (жидкая)	18	0,121	0,006	4,8	0,016	0,008	6,6	0,022
	с высоким содержанием белка	_			_				
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая)	17	0,110	0,005	4,2	0.013	0,008	7,5	0,023
12	с высоким содержанием жира	17	0,110	0,005	7,2	0,015	0,000	7,5	0,023
	-	кислоты	омега-6 (	ω-6)					
1	Сухое цельное молоко	16	0,387	0,013	3,2	0.035	0,019	5,0	0,054
2	Полностью натуральное молоко	18	0,051	0,002	3,8	,	0,003	6,6	0,009
3		15	0,478	0,024	4,9	0,066			
	<u>Цельное молоко</u>					,		7,8	0,104
4	Сливочное масло	17	1,172	0,029	2,4		0,074	6,3	0,207
5	Сыр (обезжиренный)	11	1,262	0,033	2,6		0,066	5,2	0,183
6	Сухая детская смесь	16	3,764	0,071	1,9	0,200	0,108	2,9	0,301
7	Питательная смесь для взрослых	17	2,414	0,051	2,1	0 144	0,127	5,3	0,357
'	на основе молочного белка	1,	2,117	0,051	,ı	· , . <del></del>	0,127	5,5	

			Сполицы			1			
Номер	Продукт	Номер лабора-	Средняя величи-	$\mathbf{S}_{\mathbf{r}}$	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_{R}$	R
образца	продукі	тории	на	₽r			R	I CODR	
o	Сухая детская смесь на основе			0.252	47	0.706	0.406	0.0	1 260
8	частично гидролизованной сои	18	5,419	0,252	4,7	0,706	0,486	9,0	1,360
9	Сухая детская смесь на основе	18	4,764	0,140	2,9	0.393	0,220	4,6	0,615
	молока			-,=		,	*,*	-,-	
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе	16	0,579	0,008	1,4	0 023	0,029	5,0	0,080
10	молока	10	0,579	0,000	1,4	0,023	0,029	3,0	0,080
	Питательная смесь для взрослых,								
11	готовая к употреблению (жидкая)	18	0,571	0,022	3,8	0,061	0,033	5,8	0,093
	с высоким содержанием белка								
12	Питательная смесь для взрослых,	17	1,019	0,041	4,0	0 115	0,054	5,3	0 151
12	готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	1,019	0,041	4,0	0,113	0,034	3,3	0,151
_		кислоты	омега-9 (	<u>ω-9)</u>		<u> </u>	ı		
1	Сухое цельное молоко	17	4,786	0,135	2,8	0 377	0,211	4,4	0,590
2	Полностью натуральное молоко	17	0,631	0,008	1,3	L´	0,049	7,7	0,136
<del> </del>	Цельное молоко	18	6,400	0,008		<u> </u>	0,578	9,0	1,620
<del>                                     </del>								<del>                                     </del>	_
	Сливочное масло	17	15,033	0,416		1,165		5,2	2,190
	Сыр (обезжиренный)	11	16,538	0,306		0,857		7,0	3,221
	Сухая детская смесь	16	11,104	0,238	2,1	0,666	0,629	5,7	1,761
. , .	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	10,542	0,241	2,3	0,676	0,588	5,6	1,646
	Сухая детская смесь на основе								
	частично гидролизованной сои	16	7,195	0,115	1,6	0,323	0,352	4,9	0,985
9	Сухая детская смесь на основе	17	9,166	0,264	2.0	0.740	0.270	4 1	1 041
	молока	1,	9,100	0,204	2,9	0,740	0,379	4,1	1,061
	Детская смесь, готовая к	1.5	1 160	0.014	1 2	0.020	0.055	, ,	
	употреблению (жидкая) на основе молока	15	1,169	0,014	1,2	0,038	0,055	4,7	0,154
-	Питательная смесь для взрослых,							<del>                                     </del>	_
	готовая к употреблению (жидкая)	17	0,961	0,034	3,5	0,094	0,083	8,6	0,232
	с высоким содержанием белка								Í
	Питательная смесь для взрослых,	1.5	4.5.45						
	готовая к употреблению (жидкая)	15	4,543	0,115	2,5	0,321	0,228	5,0	0,639
	с высоким содержанием жира Линолева:	и киспоте	ПА С19	·2 n 6				<u> </u>	_
1		17	0,339	<del>, —</del>	2.	0.024	0.021	(2	0.050
	Сухое цельное молоко			0,009		0,024		6,3	0,059
<del> </del>	Полностью натуральное молоко	18	0,044	0,002			0,003	7,6	0,009
<del>                                     </del>	Цельное молоко	16	0,421	0,019		0,054		10,9	0,129
<b>—</b>	Сливочное масло	18	1,025	0,033		0,094		7,8	0,223
	Сыр (обезжиренный)	11	1,036	0,025		0,071	0,122	11,8	0,343
	Сухая детская смесь	16	3,690	0,065	1,8	0,182	0,104	2,8	0,293
	Питательная смесь для взрослых	1.7	2.404						
7	на основе молочного белка	17	2,406	0,051	2,1	[0,144]	0,127	5,3	0,356
1 1			I					l	I I

Номер образца	Продукт	Номер лабора-	паолицы Сред- няя величи-	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R								
_		тории	на														
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	18	5,253	0,239	4,6	0,670	0,446	8,5	1,248								
9	Сухая детская смесь на основе молока	18	4,584	0,131	2,8	0,366	0,196	4,3	0,550								
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,553	0,007	1,2	0,019	0,028	5,0	0,077								
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	18	0,569	0,021	3,7	0,059	0,033	5,8	0,093								
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	1,017	0,041		0,115	0,054	5,3	0,150								
Альфа-линоленовая кислота (ALA, C18:3 n-3)																	
1	Сухое цельное молоко	18	0,130	0,004	3,2	0,012	0,007	5,6	0,021								
2	Полностью натуральное молоко	18	0,020	0,001	3,0	0,002	0,002	8,6	0,005								
3	Цельное молоко	17	0,210	0,007	3,4	0,020	0,016	7,6	0,044								
4	Сливочное масло	18	0,574	0,017	2,9	0,047	0,035	6,2	0,099								
5	Сыр (обезжиренный)	12	0,508	0,009		0,025	0,048	9,5	0,136								
6	Сухая детская смесь	16	0,457	0,006			0,022	4,9	0,063								
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,493	0,010			0,029	5,8	0,080								
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	15	0,570	0,011	1,9	0,031	0,035	6,2	0,099								
9	Сухая детская смесь на основе молока	18	0,482	0,015	3,1	0,042	0,023	4,9	0,066								
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	18	0,048	0,003	6,0	0,008	0,004	7,7	0,010								
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	18	0,121	0,006	4,8	0,016	0,008	6,6	0,022								
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	0,109	0,004	3,8	0,012	0,007	6,2	0,019								
	Арахидонова	ая кислот	a (ARA, o	C20:4 n-	6)												
1	Сухое цельное молоко	15	0,025	0,001	4,2	0,003	0,006	25,4	0,018								
2	Полностью натуральное молоко	15	0,003	0,000	3,2	0,000	0,001	19,0	0,002								
3	Цельное молоко	15	0,031	0,002	8,0	0,007	0,007	23,9	0,021								
4	Сливочное масло	16	0,072	0,002	<u> </u>		0,018	24,6	0,049								
5	Сыр (обезжиренный)	12	0,089	0,018		_	0,030	33,7	0,084								
6	Сухая детская смесь	15	0,059	0,004	6,2	0,010	0,006	10,7	0,018								
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка		He	предел	ено/не	устан	ювленс	15   0,059   0,004   6,2   0,010   0,006   10,7   0,018   Не определено/не установлено									

Ţ.,	Tipoco.	Номер	паолицы Сред-								
Номер образца	Продукт	лабора- тории	няя величи- на	S <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R		
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	15	0,146	0,004	3,0	0,012	0,011	7,3	0,030		
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	0,165	0,006	3,8	0,018	0,010	6,3	0,029		
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	13	0,023	0,000	2,1	0,001	0,001	3,6	0,002		
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка										
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира										
	Эйкозапентаен	овая кисл		<u> </u>		r					
1	Сухое цельное молоко	16	0,016	0,002	13,4	_	0,004	26,8	0,012		
2	Полностью натуральное молоко	14	0,002	0,000	6,8	0,000	0,000	10,3	0,001		
3	Цельное молоко	14	0,023	0,001	5,0	0,003	0,004	17,3	0,011		
4	Сливочное масло	15	0,055	0,003	5,5	0,009	0,007	13,4	0,021		
5	Сыр (обезжиренный)	12	0,069	0,007	10,6	0,020	0,018	25,3	0,049		
6	Сухая детская смесь	11	0,012	0,001	6,8	0,002	0,001	8,3	0,003		
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка		Не	определ	ено/не	устан	овлено	)			
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои		Не	оп <b>ре</b> деле	ено/не	устан	овлено	)			
9	Сухая детская смесь на основе молока		Не	определе	ено/не	устан	овлено	)			
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока		Не	пределе	ено/не	устан	овленс	)			
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка		Не	определе	ено/не	устан	овленс	)			
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира		Не с	определе	ено/не	устан	овлено	)			
	Докозагексаенс	вая кисл	ота (DHA	A, C22:6	n-3)						
1	Сухое цельное молоко		Не	пределе	ено/не	устан	овлено	)			
2	Полностью натуральное молоко		He	—— определ	ено/не	устан	овлено	)			
3	Цельное молоко		He	пределе	ено/не	устан	овлено	)			
4	Сливочное масло			 определе							
5	Сыр (обезжиренный)		_	определе				_			
6	Сухая детская смесь	16 0	,055	0,003			0,005	8,5	0,013		
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка		Не	пределе	ено/не	устан	овлено	)			

Продолжение таблицы С.1

Номер образца	Продукт	Номер лабора- тории	Сред- няя величи- на	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	18	0,070	0,010	13,8	0,027	0,010	14,6	0,029
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,087	0,005	5,5	0,013	0,005	5,5	0,013
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	14	0,011	0,000	2,5	0,001	0,001	6,8	0,002
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка								
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира		Не	предел	ено/не	устан	овлено	)	

Таблица С.2 содержит данные о совместном исследовании, рассчитанные как г жирных кислот/100 г продукта для всех других индивидуальных жирных кислот (за исключением тех, которые представлены в таблица с.1).

Таблица С.2 – Точные данные для всех индивидуальных жирных кислот

Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	$RSD_R$	R	
	C4:0									
1	Сухое цельное молоко	16	0,846	0,025	2,9	0,069	0,103	12,2	0,289	
2	Цельное натуральное молоко	16	0,115	0,002	2,1	0,007	0,013	11,4	0,037	
3	Цельное молоко	17	1,215	0,072	5,9	0,202	0,119	9,8	0,334	
4	Сливочное масло	16	2,934	0,087	3,0	0,243	0,407	13,9	1,139	
5	Сыр (обезжиренный)	13	3,028	0,161	5,3	0,451	0,451	14,9	1,263	
6	Сухая детская смесь		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено			
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка		Не опред	елено	/не ус	гановл	іено			
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои		Не опред	елено	/не у <b>с</b> : _	гановл	ено			
9	Сухая детская смесь на основе молока		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено			
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока		Не опред	елено	/не уст	гановл	ено			

TT		оолжение т		<i>∠</i> I		Ι				
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя	$\mathbf{s}_{\mathbf{r}}$	$RSD_r$	r	SR	$RSD_R$	R	
ооразца		С4:0	величина			<u> </u>	<u> </u>			
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	Не определено/не установлено								
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	Не определено/не установлено								
		C6:0		_						
1	Сухое цельное молоко	17	0,500	0,009	1,8	0,025	0,021	4,1	0,058	
2	Полностью натуральное молоко	17	0,068	0,001	1,1	0,002	0,003	3,8	0,007	
3	Цельное молоко	18	0,695	0,025	3,5	0,069	0,040	5,7	0,111	
4	Сливочное масло	18	1,682	0,041	2,4	0,114	0,088	5,2	0,245	
5	Сыр (обезжиренный)	12	1,967	0,054	2,8	0,152	0,095	4,9	0,267	
6	Сухая детская смесь	17	0,039	0,003	7,1	0,008	0,004	10,7	0,012	
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	12	0,005	0,001	12,8	0,002	0,002	30,4	0,004	
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	18	0,033	0,002	5,4	0,005	0,005	14,1	0,013	
9	Сухая детская смесь на основе молока	18	0,042	0,003	6,1	0,007	0,006	15,1	0,018	
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	17	0,005	0,000	2,2	0,000	0,001	11,3	0,002	
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	13	0,002	0,000	4,1	0,000	0,000	13,2	0,001	
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	8	0,002	0,000	12,2	0,001	0,001	32,8	0,002	
	_	C8:0								
1	Сухое цельное молоко	17	0,291	0,003	1,1	0,009	0,008	2,8	0,023	
2	Полностью натуральное молоко	18	0,040	0,000	1,1	0,001	0,001	3,0	0,003	
3	Цельное молоко	18	0,403	0,014	3,5	0,039	0,021	5,2	0,058	

Номер образца	Пролукт	оолжение то Номер лаборатории	Средняя	$S_r$	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	$RSD_R$	R
4	Сливочное масло	17	0,972	0,022	2,3	0,061	0,029	3,0	0,081
5	Сыр (обезжиренный)	11	1,230	0,019	1,5	0,053	0,049	4,0	0,137
6	Сухая детская смесь	16	0,446	0,009	2,1	0,026	0,014	3,1	0,039
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,042	0,001	1,4	0,002	0,002	5,5	0,007
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	0,382	0,003	0,8	0,008	0,016	4,1	0,044
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,415	0,008	1,8	0,021	0,020	4,7	0,055
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,051	0,001	1,5	0,002	0,002	3,6	0,005
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	18	0,708	0,027	3,8	0,076	0,039	5,4	0,108
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	16	0,821	0,017	2,1	0,048	0,030	3,6	0,083
		C10:0							
1	Сухое цельное молоко	17	0,642	0,006	0,9	0,017	0,016	2,5	0,045
2	Полностью натуральное молоко	18	0,089	0,000	0,5	0,001	0,002	2,7	0,007
3	Цельное молоко	17	0,880	0,033	3,7	0,092	0,042	4,8	0,118
4	Сливочное масло	17	2,146	0,027	1,2	0,075	0,068	3,2	0,189
5	Сыр (обезжиренный)	11	2,972	0,040	1,3	0,111	0,091	3,1	0,256
6	Сухая детская смесь	17	0,348	0,007	1,9	0,019	0,012	3,4	0,033
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	0,039	0,001	2,2	0,002	0,002	4,6	0,005
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	17	0,294	0,004	1,4	0,012	0,014	4,9	0,040
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,325	0,006	1,8	0,016	0,013	4,1	0,037
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	18	0,040	0,001	1,4	0,002	0,002	5,2	0,006

Номер	Прос	оолжение то Номер	Средняя			<u> </u>	Г	Γ	
образца	Продукт	лаборатории		Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	18	0,501	0,017	3,5	0,049	0,024	4,8	0,067
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	16	0,578	0,013	2,2	0,036	0,020	3,4	0,055
		C12:0	_						
1	Сухое цельное молоко	17	0,733	0,008	1,1	0,023	0,020	2,7	0,055
2	Полностью натуральное молоко	18	0,101	0,001	1,0	0,003	0,003	2,6	0,007
3	Цельное молоко	18	1,002	0,036	3,6	0,102	0,050	4,9	0,139
4	Сливочное масло	17	2,447	0,031	1,3	0,086	0,084	3,4	0,235
5	Сыр (обезжиренный)	12	3,543	0,090	2,5	0,252	0,123	3,5	0,346
6	Сухая детская смесь	17	2,670	0,050	1,9	0,140	0,071	2,7	0,199
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,075	0,001	1,5	0,003	0,004	4,9	0,010
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	2,192	0,017	0,8	0,049	0,048	2,2	0,135
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	2,454	0,016	0,6	0,044	0,030	1,2	0,085
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,293	0,002	0,7	0,006	0,005	1,7	0,014
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,013	0,000	2,8	0,001	0,001	5,7	0,002
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	16	0,016	0,000	2,6	0,001	0,002	10,9	0,005
		C14:0							
1	Сухое цельное молоко	17	2,509	0,033	1,3	0,091	0,064	2,6	0,180
2	Полностью натуральное молоко	18	0,336	0,004	1,3	0,012	0,010	2,9	0,027
3	Цельное молоко	18	3,375	0,121	3,6	0,339	0,174	5,2	0,488
4	Сливочное масло	18	8,241	0,147	1,8	0,412	0,323	3,9	0,905

Цолган		должение то		<u> </u>	_			1	
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	Sr	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (обезжиренный)	12	10,485	0,352	3,4	0,987	0,474	4,5	1,327
6	Сухая детская смесь	16	1,105	0,020	1,8	0,055	0,028	2,6	0,079
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,069	0,001	1,8	0,004	0,003	5,0	0,010
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	17	0,928	0,012	1,2	0,032	0,033	3,5	0,091
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	1,106	0,009	0,8	0,026	0,022	2,0	0,063
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	15	0,133	0,001	1,0	0,004	0,002	1,7	0,006
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,008	0,000	2,9	0,001	0,000	5,2	0,001
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	16	0,011	0,000	3,7	0,001	0,001	7,3	0,002
		C14:1 n-	.5	•		_		<u> </u>	
1	Сухое цельное молоко	16	0,227	0,004	1,8	0,012	0,010	4,3	0,028
2	Полностью натуральное молоко	17	0,032	0,001	1,9	0,002	0,001	3,7	0,003
3	Цельное молоко	17	0,315	0,013	4,3	0,038	0,019	6,1	0,054
4	Сливочное масло	16	0,777	0,018	2,3	0,050	0,038	4,9	0,106
5	Сыр (обезжиренный)	10	0,924	0,019	2,0	0,053	0,038	4,1	0,106
6	Сухая детская смесь		Не опред	елено	не ус	гановл	ено		
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	9	0,002	0,000	10,7	0,001	0,001	31,0	0,002
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
9	Сухая детская смесь на основе молока	10	0,004	0,000	13,4	0,001	0,001	26,9	0,003
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		

	<i></i>	оолжение то		<u> </u>			1		
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	$\mathbf{s}_{\mathrm{r}}$	$RSD_r$	r	SR	$RSD_R$	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка		Не опред	целено	/не ус	гановл	ено		
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира		Не опред	(елено	/не ус	гановл	ено		
		C15:0							
1	Сухое цельное молоко	18	0,279	0,008	2,9	0,022	0,059	21,0	0,164
2	Полностью натуральное молоко	18	0,038	0,001	2,8	0,003	0,008	21,2	0,023
3	Цельное молоко	14	0,359	0,008	2,2	0,022	0,011	3,0	0,030
4	Сливочное масло	14	0,866	0,008	1,0	0,023	0,019	2,2	0,053
5	Сыр (обезжиренный)	13	1,283	0,057	4,4	0,160	0,349	27,2	0,976
6	Сухая детская смесь	14	0,009	0,000	5,0	0,001	0,002	20,2	0,005
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	14	0,008	0,001	6,4	0,001	0,001	13,5	0,003
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	13	0,009	0,001	6,6	0,002	0,001	7,9	0,002
9	Сухая детская смесь на основе молока	14	0,013	0,001	4,4	0,002	0,002	15,4	0,006
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	15	0,002	0,000	4,8	0,000	0,000	14,9	0,001
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	14	0,001	0,000	6,8	0,000	0,000	14,3	0,001
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	13	0,002	0,000	12,8	0,001	0,000	15,7	0,001
		C16:0							
1	Сухое цельное молоко	18	6,775	0,120	1,8	0,336	0,267	3,9	0,748
2	Полностью натуральное молоко	16	0,892	0,010	1,1	0,027	0,027	3,1	0,076
3	Цельное молоко	18	8,988	0,286	3,2	0,800	0,522	5,8	1,462
4	Сливочное масло	18	21,349	0,506	2,4	1,416	1,101	5,2	3,083

	Прос	должение т		2		_			
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
5	Сыр (обезжиренный)	12	23,523	0,533	2,3	1,493	2,413	10,3	6,756
6	Сухая детская смесь	16	1,790	0,034	1,9	0,095	0,076	4,2	0,212
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,878	0,018	2,1	0,051	0,054	6,1	0,151
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	5,010	0,070	1,4	0,196	0,221	4,4	0,618
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	5,621	0,128	2,3	0,358	0,188	3,3	0,526
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,739	0,010	1,3	0,027	0,023	3,2	0,065
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,136	0,004	2,8	0,011	0,008	5,7	0,022
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	0,321	0,013	4,0	0,036	0,019	5,9	0,053
	-	C16:1 n-	7						
1	Сухое цельное молоко	17	0,327	0,008	2,5	0,022	0,016	4,9	0,045
2	Полностью натуральное молоко	17	0,046	0,001	1,1	0,001	0,002	5,2	0,007
3	Цельное молоко	18	0,461	0,018	4,0	0,052	0,038	8,2	0,106
4	Сливочное масло	18	1,060	0,029	2,7	0,081	0,077	7,3	0,216
5	Сыр (обезжиренный)	14	1,144	0,091	8,0	0,255	0,178	15,5	0,497
6	Сухая детская смесь	16	0,037	0,002	4,6	0,005	0,003	8,0	0,008
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	18	0,026	0,001	5,1	0,004	0,003	11,7	0,009
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	18	0,030	0,002	6,4	0,005	0,003	10,3	0,009
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	0,040	0,001	3,6	0,004	0,004	9,8	0,011
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,004	0,000	5,6	0,001	0,000	7,7	0,001

Номер	•	Номер	Средняя	<u> </u>			Γ		
образца	Продукт	лаборатории		Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,004	0,000	6,6	0,001	0,001	12,0	0,001
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	15	0,007	0,000	4,1	0,001	0,001	8,1	0,002
		C17:0							
1	Сухое цельное молоко	14	0,129	0,004	3,2	0,011	0,007	5,7	0,021
2	Полностью натуральное молоко	16	0,019	0,001	4,6	0,002	0,010	54,5	0,029
3	Цельное молоко	14	0,174	0,007	4,0	0,019	0,014	8,2	0,040
4	Сливочное масло	18	0,503	0,026	5,1	0,072	0,281	55,9	0,787
5	Сыр (обезжиренный)	13	0,614	0,035	5,7	0,098	0,404	65,8	1,131
6	Сухая детская смесь	14	0,011	0,001	9,9	0,003	0,003	30,6	0,009
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	0,009	0,001	8,4	0,002	0,002	25,7	0,006
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	17	0,019	0,001	7,1	0,004	0,002	10,0	0,005
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,022	0,002	8,0	0,005	0,003	14,1	0,009
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,003	0,000	7,6	0,001	0,000	10,4	0,001
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	15	0,001	0,000	25,4	0,001	0,000	29,9	0,001
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	11	0,002	0,000	10,5	0,001	0,000	16,6	0,001
		C17:1							
1	Сухое цельное молоко	12	0,054	0,002	3,1	0,005	0,003	5,1	0,008
2	Полностью натуральное молоко	15	0,007	0,000	5,2	0,001	0,001	11,3	0,002
3	Цельное молоко	13	0,072	0,003	3,5	0,007	0,007	10,3	0,021
4	Сливочное масло	12	0,170	0,006	3,6	0,017	0,016	9,7	0,046

		должение т		<u>/</u>		·			
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (обезжиренный)	9	0,203	0,009	4,3	0,025	0,028	14,0	0,079
6	Сухая детская смесь		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	11	0,008	0,001	12,4	0,003	0,003	30,9	0,007
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	10	0,008	0,001	8,8	0,002	0,002	20,4	0,005
9	Сухая детская смесь на основе молока	9	0,009	0,001	8,0	0,002	0,002	17,1	0,004
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	8	0,001	0,000	9,0	0,000	0,000	16,9	0,000
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка		Не опред	(елено	/не ус	гановл	ено		
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	8 0,00	03	0,000	11,7	0,001	0,001	30,7	0,002
		C18:0					I		
1	Сухое цельное молоко	18	2,363	0,073	3,1	0,204	0,091	3,9	0,255
2	Полностью натуральное молоко	16	0,315	0,005	1,4	0,013	0,011	3,4	0,030
3	Цельное молоко	18	3,165	0,126	4,0	0,352	0,206	6,5	0,578
4	Сливочное масло	18	7,305	0,245	3,3	0,685	0,356	4,9	0,997
5	Сыр (обезжиренный)	12	8,223	0,180	2,2	0,505	0,897	10,9	2,511
6	Сухая детская смесь	16	0,690	0,014	2,0	0,039	0,028	4,0	0,078
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,445	0,010	2,2	0,028	0,027	6,0	0,075
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	0,938	0,016	1,7	0,046	0,051	5,4	0,142
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	1,075	0,030	2,8	0,085	0,042	3,9	0,117
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	15	0,146	0,002	1,5	0,006	0,004	3,0	0,012

Номер		Номер Номер	Средняя					_ ~_	
образца	Продукт	лаборатории		Sr	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,042	0,002	3,8	0,004	0,003	6,2	0,007
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	0,129	0,005	4,1	0,015	0,008	5,9	0,021
		C18:1 TF	<b>FA</b>						
1	Сухое цельное молоко	18	0,845	0,036	4,3	0,102	0,063	7,5	0,176
2	Полностью натуральное молоко	18	0,134	0,004	3,1	0,011	0,010	7,6	0,028
3	Цельное молоко	18	1,323	0,070	5,3	0,197	0,128	9,7	0,358
4	Сливочное масло	17	3,415	0,128	3,7	0,358	0,231	6,8	0,647
5	Сыр (обезжиренный)	12	4,131	0,118	2,9	0,330	0,409	9,9	1,144
6	Сухая детская смесь	11	0,016	0,001	7,5	0,003	0,005	28,4	0,013
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	0,034	0,002	6,7	0,006	0,006	17,5	0,017
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	11	0,015	0,001	6,0	0,003	0,005	31,9	0,014
9	Сухая детская смесь на основе молока	14	0,033	0,002	6,1	0,006	0,006	17,0	0,016
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,013	0,001	5,7	0,002	0,002	16,4	0,006
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	16	0,003	0,000	13,4	0,001	0,001	36,2	0,003
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	9	0,005	0,000	5,8	0,001	0,002	31,6	0,005
		C18:1 n-9	)/7						
1	Сухое цельное молоко	17	4,760	0,132	2,8	0,369	0,210	4,4	0,587
2	Полностью натуральное молоко	17	0,628	0,008	1,4	0,024	0,049	7,8	0,137
3	Цельное молоко	18	6,369	0,239	3,7	0,669	0,572	9,0	1,602
4	Сливочное масло	17	14,961	0,417	2,8	1,166	0,773	5,2	2,165

Номер образца	Пролукт	<i>должение то</i> Номер лаборатории	Средняя	S <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	$S_R$	$RSD_R$	R
5	Сыр (обезжиренный)	11	16,468	0,304	1,8	0,852	1,146	7,0	3,207
6	Сухая детская смесь	16	10,992	0,233	2,1	0,653	0,627	5,7	1,757
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	10,438	0,240	2,3	0,671	0,582	5,6	1,630
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	7,146	0,115	1,6	0,322	0,371	5,2	1,038
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	9,109	0,263	2,9	0,736	0,384	4,2	1,075
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	15	1,163	0,014	1,2	0,038	0,055	4,8	0,155
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,940	0,033	3,5	0,091	0,082	8,7	0,228
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	15	4,506	0,114	2,5	0,320	0,227	5,0	0,637
		C18:2 TF	Ā						
1	Сухое цельное молоко	18	0,178	0,017	9,7	0,048	0,061	34,2	0,170
2	Полностью натуральное молоко	17	0,031	0,001	4,3	0,004	0,009	29,0	0,025
3	Цельное молоко	18	0,306	0,032	10,5	0,090	0,102	33,2	0,285
4	Сливочное масло	17	0,784	0,021	2,7	0,059	0,261	33,3	0,731
5	Сыр (обезжиренный)	13	0,888	0,084	9,4	0,234	0,326	36,7	0,912
6	Сухая детская смесь	17	0,027	0,002	7,6	0,006	0,006	23,6	0,018
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	13	0,012	0,001	6,9	0,002	0,003	27,9	0,009
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	0,041	0,004	9,8	0,011	0,005	11,6	0,013
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	0,056	0,004	7,6	0,012	0,007	11,9	0,019
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	17	0,010	0,001	9,1	0,003	0,001	11,0	0,003

Продолжение таблица С.2										
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R	
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	16	0,003	0,000	8,9	0,001	0,001	25,1	0,002	
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	12	0,003	0,000	8,6	0,001	0,001	34,5	0,003	
		C18:2 conj. (	CLA)							
1	Сухое цельное молоко	16	0,200	0,009	4,5	0,025	0,017	8,6	0,048	
2	Полностью натуральное молоко	18	0,034	0,001	4,5	0,004	0,003	9,4	0,009	
3	Цельное молоко	17	0,339	0,014	4,2	0,040	0,032	9,5	0,090	
4	Сливочное масло	18	0,945	0,029	3,1	0,081	0,074	7,9	0,208	
5	Сыр (обезжиренный)	12	1,017	0,027	2,6	0,075	0,106	10,5	0,298	
6	Сухая детская смесь	Не определено/не установлено								
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	Не определено/не установлено								
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено			
9	Сухая детская смесь на основе молока		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено			
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено			
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено			
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено	_		
		C18:3 n-6								
1	Сухое цельное молоко		Не опред	елено	/не ус	тановл	іено			
2	Полностью натуральное молоко	Не определено/не установлено								
3	Цельное молоко		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено		_	
4	Сливочное масло	Не определено/не установлено Не определено/не установлено								

	Прос	должение то		2					
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	s <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (обезжиренный)		Не опред	целено	/не ус	тановл	іено		
6	Сухая детская смесь		Не опред	целено	не ус	тановл	ено		
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка		Неопредел	іяемое	/ нео	ценива	аемое		
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	8	0,010	0,000	4,2	0,001	0,001	6,2	0,002
9	Сухая детская смесь на основе молока	12	0,013	0,001	10,9	0,004	0,003	23,3	0,009
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	13	0,002	0,000	11,2	0,001	0,001	30,6	0,001
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	Не определено/не установлено							
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	Не определено/не установлено							
		C18:3 TF	·A	-					
1	Сухое цельное молоко		Не опред	елено	не ус	тановл	ено		
2	Полностью натуральное молоко		Не опред	елено	не ус	тановл	ено		
3	Цельное молоко		Не опред	елено	не ус	тановл	іено		
4	Сливочное масло		Не опред	елено	не ус	тановл	іено		
5	Сыр (обезжиренный)		Не опред	елено	не ус	тановл	ено		
6	Сухая детская смесь	11	0,035	0,002	6,8	0,007	0,010	28,5	0,028
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	12 0,013 0,001 6,9 0,003 0,006 41,9 0,016							
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	15	0,047	0,010	20,5	0,027	0,026	55,4	0,072
9	Сухая детская смесь на основе молока	11	0,034	0,002	5,7	0,005	0,023	68,4	0,065
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	18	0,005	0,001	26,8	0,003	0,003	72,9	0,009

Номер		оолжение то Номер	Средняя			l -	<u> </u>	_	
образца	Продукт	лаборатории		$\mathbf{S}_{\mathbf{r}}$	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	13	0,005	0,000	6,1	0,001	0,002	38,6	0,005
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	11	0,003	0,001	23,6	0,002	0,002	50,9	0,005
		C20:0	_	_					
1	Сухое цельное молоко	18	0,037	0,003	7,4	0,008	0,004	10,6	0,011
2	Полностью натуральное молоко	16	0,005	0,000	5,2	0,001	0,001	11,9	0,002
3	Цельное молоко	17	0,047	0,005	11,3	0,015	0,008	17,8	0,024
4	Сливочное масло	17	0,110	0,004	3,5	0,011	0,012	10,8	0,033
5	Сыр (обезжиренный)	12	0,116	0,004	3,2	0,010	0,023	19,6	0,064
6	Сухая детская смесь	17	0,068	0,004	5,1	0,010	0,006	8,2	0,016
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,055	0,002	4,2	0,007	0,005	9,5	0,015
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	0,073	0,002	2,8	0,006	0,007	10,1	0,021
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,080	0,004	4,8	0,011	0,005	6,7	0,015
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	18	0,010	0,001	7,5	0,002	0,001	9,4	0,003
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,010	0,001	6,9	0,002	0,001	10,1	0,003
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	16	0,028	0,001	5,0	0,004	0,002	6,5	0,005
		C20:1 n-	.9						]
1	Сухое цельное молоко	14	0,021	0,004	18,8	0,011	0,014	66,8	0,040
2	Полностью натуральное молоко	15	0,003	0,000	7,6	0,001	0,002	58,6	0,005
3	Цельное молоко	15	0,031	0,004	11,5	0,010	0,019	61,5	0,054
4	Сливочное масло	15	0,069	0,008	11,3	0,022	0,041	59,6	0,116

Номер образца	Продукт	олжение то Номер лаборатории	Средняя		$RSD_r$	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (обезжиренный)	11	0,069	0,003	5,0	0,010	0,039	56,3	0,109
6	Сухая детская смесь	16	0,101	0,005	5,2	0,015	0,012	11,6	0,033
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	17	0,093	0,003	2,9	0,008	0,008	8,4	0,022
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	15	0,042	0,003	6,7	0,008	0,007	17,9	0,021
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	0,046	0,005	10,3	0,013	0,007	15,8	0,020
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	17	0,006	0,001	10,4	0,002	0,001	21,4	0,004
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,018	0,001	5,3	0,003	0,001	8,4	0,004
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	15	0,029	0,001	4,4	0,004	0,002	7,7	0,006
	<u>-</u>	C20:2 n-	6						
1	Сухое цельное молоко		Не опред	целено	не ус	гановл	ено		
2	Полностью натуральное молоко		Не опред	целено	/не ус	гановл	ено		
3	Цельное молоко	10	0,008	0,002	26,6	0,006	0,002	32,0	0,007
4	Сливочное масло	13	0,016	0,001	6,0	0,003	0,002	14,3	0,007
5	Сыр (обезжиренный)		Не опред	целено	/не ус	гановл	ено		
6	Сухая детская смесь	10	0,006	0,001	10,1	0,002	0,001	21,1	0,004
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	11	0,004	0,000	8,2	0,001	0,001	20,1	0,002
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	10	0,006	0,001	9,9	0,002	0,002	28,8	0,005
9	Сухая детская смесь на основе молока	9	0,005	0,000	8,6	0,001	0,001	14,1	0,002
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	8	0,001	0,000	6,6	0,000	0,000	19,6	0,000

11		оолжение то		Ī			Г		
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	$\mathbf{s}_{\mathrm{r}}$	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	$RSD_R$	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	10	0,001	0,000	15,4	0,000	0,000	16,3	0,000
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	8	0,001	0,000	5,3	0,000	0,000	31,0	0,001
		C20:3 n-	6			_			
1	Сухое цельное молоко	13	0,015	0,002	10,5	0,005	0,002	10,5	0,005
2	Полностью натуральное молоко	15	0,002	0,000	6,7	0,000	0,000	6,9	0,000
3	Цельное молоко	14	0,019	0,002	10,4	0,006	0,003	15,6	0,008
4	Сливочное масло	12	0,042	0,001	3,0	0,003	0,004	8,8	0,010
5	Сыр (обезжиренный)	10	0,051	0,003	6,8	0,010	0,009	18,1	0,026
6	Сухая детская смесь	Не определено/не установлено							
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	Не определено/не установлено							
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	10	0,012	0,000	3,9	0,001	0,001	8,0	0,003
9	Сухая детская смесь на основе молока	12	0,014	0,001	6,1	0,002	0,002	17,0	0,007
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	14	0,002	0,000	6,5	0,000	0,000	19,1	0,001
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка		Не опред	целено	/не ус	гановл	ено		
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира		Не опред	целено	/не ус	гановл	ено		
		C22:0	_						
1	Сухое цельное молоко	14	0,015	0,001	7,5	0,003	0,003	23,2	0,010
2	Полностью натуральное молоко	13	0,002	0,000	6,3	0,000	0,000	13,1	0,001
3	Цельное молоко	15	0,021	0,002	8,9	0,005	0,006	30,6	0,018
4	Сливочное масло	13	0,045	0,001	3,2	0,004	0,010	22,9	0,029

Номер образца	Продудет	олжение то Номер лаборатории	Средняя	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (обезжиренный)	9	0,051	0,003	5,2	0,007	0,011	22,1	0,031
6	Сухая детская смесь	16	0,109	0,005	4,7	0,014	0,012	10,7	0,033
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	0,096	0,004	4,5	0,012	0,010	10,0	0,027
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	15	0,042	0,002	4,7	0,006	0,004	10,5	0,012
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	0,044	0,007	14,7	0,018	0,007	15,8	0,020
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,008	0,001	11,4	0,003	0,001	12,6	0,003
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	17	0,005	0,001	11,6	0,002	0,001	12,5	0,002
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	15	0,019	0,001	4,3	0,002	0,001	7,2	0,004
		C22:1 n-9							
1	Сухое цельное молоко		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
2	Полностью натуральное молоко		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено	_	
3	Цельное молоко		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
4	Сливочное масло		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено	_	_
5	Сыр (обезжиренный)		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		_
6	Сухая детская смесь	11	0,009	0,001	12,1	0,003	0,002	23,8	0,006
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	12	0,006	0,001	12,7	0,002	0,001	16,9	0,003
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	Не определено/не установлено							
9	Сухая детская смесь на основе молока	Не определено/не установлено							
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	Не определено/не установлено							

Гтт	Г	олжение та				1	1		_
Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира		Не опред	елено	/не ус	тановл	ено		
		C24:0							
1	Сухое цельное молоко	12	0,010	0,002	18,1	0,005	0,003	25,3	0,007
2	Полностью натуральное молоко	11	0,001	0,000	10,8	0,000	0,000	15,3	0,001
3	Цельное молоко	13	0,014	0,002	16,9	0,007	0,006	42,3	0,017
4	Сливочное масло	12	0,030	0,002	6,2	0,005	0,005	18,2	0,015
5	Сыр (обезжиренный)	8	0,031	0,003	10,0	0,009	0,005	15,8	0,014
6	Сухая детская смесь	16	0,042	0,004	9,8	0,011	0,007	16,2	0,019
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	16	0,036	0,003	8,5	0,009	0,005	14,3	0,015
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	15	0,024	0,002	9,1	0,006	0,004	18,5	0,012
9	Сухая детская смесь на основе молока	14	0,025	0,002	7,6	0,005	0,003	13,7	0,010
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	0,004	0,001	15,5	0,002	0,001	15,6	0,002
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	15	0,003	0,000	8,4	0,001	0,000	11,3	0,001
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	16	0,011	0,001	7,3	0,002	0,001	11,8	0,004
C24:1 n-9									
1	Сухое цельное молоко	Не определено/не установлено							
2	Полностью натуральное молоко		Не опред	елено,	/не ус	тановл	ено		_
3	Цельное молоко		Не опред	елено	не ус	тановл	ено		_
4	Сливочное масло		Не опред	елено	/не ус	тановл	ено		

Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	S <sub>R</sub>	RSD <sub>R</sub>	R
5	Сыр (обезжиренный)		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
6	Сухая детская смесь	11	0,010	0,001	6,2	0,002	0,002	16,5	0,005
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	10	0,009	0,001	12,2	0,003	0,001	12,8	0,003
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои		Не опред	елено	/не ус	гановл	ено		
9	Сухая детская смесь на основе молока	9 0,00	07	0,001	10,8	0,002	0,001	14,0	0,003
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока		Не опред	елено	/не уст	гановл	ено		
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	16	0,002	0,000	10,4	0,001	0,000	20,8	0,001
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	14	0,011	0,001	5,7	0,002	0,001	9,6	0,003

Таблица C.3 – Точные данные для совместного исследования для общего содержания жирных кислот

Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	$S_R$	RSD <sub>R</sub>	R
1	Сухое цельное молоко	18	22,825	0,379	1,7	1,061	0,993	4,4	2,782
2	Полностью натуральное молоко	17	3,076	0,028	0,9	0,079	0,136	4,4	0,381
3	Цельное молоко	18	31,146	1,031	3,3	2,886	1,920	6,2	5,376
4	Сливочное масло	18	74,566	1,393	1,9	3,901	3,717	5,0	10,407
5	Сыр (обезжиренный)	14	83,851	6,712	8,0	18,795	12,072	14,4	33,802
6	Сухая детская смесь	16	22,867	0,401	1,8	1,122	0,811	3,5	2,270
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	18	15,452	0,598	3,9	1,675	1,478	9,6	4,139
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	23,353	0,382	1,6	1,070	1,002	4,3	2,806
9	Сухая детская смесь на основе молока	17	25,915	0,621	2,4	1,738	0,885	3,4	2,478
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	16	3,250	0,036	1,1	0,102	0,170	5,2	0,477

Продолжение таблицы С.3

Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	<b>S</b> <sub>r</sub>	$RSD_r$	r	S <sub>R</sub>	$RSD_R$	R
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	18	3,104	0,098	3,2	0,275	0,152	4,9	0,426
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	7,617	0,331	4,4	0,928	0,406	5,3	1,138

Таблица С.4 содержит точные данные о совместном исследовании, рассчитанные как процент межмолекулярной переэтерификации (Pt) (степень извлечения С13:0 ТАG внутреннего стандартного раствора против С11:0 FAME внутреннего стандартного раствора).

Таблица С.4 – Точные данные совместного исследования, межмолекулярная

переэтерификация

Номер образца	Продукт	Номер лаборатории	Средняя величина	S <sub>r</sub>	RSD <sub>r</sub>	r	SR	RSDR	R
1	Сухое цельное молоко	17	98,9	0,6	0,6	1,8	1,6	1,6	4,5
2	Полностью натуральное молоко	18	99,1	0,7	0,7	1,9	1,2	1,2	3,4
3	Цельное молоко	17	99,6	0,5	0,5	1,4	1,1	1,1	3,1
4	Сливочное масло	17	99,5	0,5	0,5	1,4	1,2	1,2	3,3
5	Сыр (обезжиренный)	14	100,0	1,0	1,0	2,9	2,7	2,7	7,6
6	Сухая детская смесь	15	99,5	0,7	0,7	2,0	1,1	1,1	3,1
7	Питательная смесь для взрослых на основе молочного белка	18	99,7	0,7	0,7	1,9	1,2	1,2	3,4
8	Сухая детская смесь на основе частично гидролизованной сои	16	99,5	0,2	0,2	0,6	1,0	1,0	2,9
9	Сухая детская смесь на основе молока	16	99,4	0,4	0,4	1,0	1,2	1,2	3,4
10	Детская смесь, готовая к употреблению (жидкая) на основе молока	17	99,9	0,7	0,7	1,9	1,2	1,2	3,4
11	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием белка	16	99,8	0,6	0,6	1,7	0,9	0,9	2,6
12	Питательная смесь для взрослых, готовая к употреблению (жидкая) с высоким содержанием жира	17	100,0	0,6	0,6	1,8	0,9	0,9	2,6

#### Библиография

- [1] ГОСТ 25336 82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры.
  - [2] ГОСТ 24104 2001 Весы лабораторные. Общие технические условия.
- [3] СТ РК 2.79 2004 Государственная система обеспечения единства измерений Республики Казахстан. Стандартные образцы состава свойств веществ и материалов зарубежного выпуска. Порядок допуска к применению. Основные положения.
- [4] ISO 707 | IDF 50 Milk and milk products Guidance on sampling (Молоко и молочные продукты Руководство по отбору проб).
- [5] ISO 1211 | IDF 1 Milk Determination of fat content Gravimetric method (Reference method) (Молоко. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (Контрольный метод)).
- [6] ISO 1737 | IDF 13 Evaporated milk and sweetened condensed milk Determination of fat content Gravimetric method (Reference method) (Молоко сгущенное без сахара и с сахаром Определение содержания жира Гравиметрический метод (Опорный метод)).
- [7] ISO 5725-1 Accuracy (trueness and precision) of measurement methods and results Part 1:General principles and definitions (Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений Часть 1: Общие принципы и определения).
- [8] ISO 5725-2 Accuracy (trueness and precision) of measurement methods and results Part 2: Basic method for the determination of repeatability and reproducibility of a standard measurement method (Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений Часть 2: Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерения).
- [9] ISO 8381 | IDF 123 Milk-based infant foods Determination of fat content Gravimetric method (Reference method) (Детское питание на основе молока Определение содержания жира Гравиметрический метод (Опорный метод)).
- [10] ISO 8262-1 | IDF 124-1 Milk products and milk-based foods Determination of fat content by the Weibull-Berntrop gravimetric method (Reference method) Part 1: Infant foods (Продукты молочные и пищевые продукты на основе молока Определение содержания жира гравиметрическим методом Вейбулла-Бернтропа (Контрольный метод) Часть 1: Продукты детского питания).
- [11] Suter B., Grob K., Pacciarelli B. Determination of fat content and fatty acid composition through 1-min transesterification in the food sample; principles. Z Lebensm Unters Forsch A. 1997, 204 pp. 252–258 (Сутер Б., Гроб К., Пачиарелли Б. Определение содержания жира и состава жирных кислот посредством 1-минутной межмолекулярной переэтерификации в пробах продуктов питания; принципы. Z Lebensm Unters Forsch A. 1997, 204 стр. 252-258).
- [12] Suter B., Grob K., Pacciarelli B. Simultaneous Determination of Milk Fat (Butyric Acid) and Total Fat by 1-min Transesterification Directly in the Food. Mitt. Lebensm. Hyg. 1999, 90 pp. 149–166 (Сутер Б., Гроб К., Пачиарелли Б. Одновременное определение молочного жира (масляной кислоты) и общего содержания жира путем 1-минутной межмолекулярной переэтерификации непосредственно в еде. Mitt. Lebensm. Hyg. 1999, 90 стр. 149-166).
- [13] Dionisi F., Golay P.A., Fay L.B. Influence of Milk Fat Presence on the Determination of Trans Fatty Acids in Fats used for Infant Formulae. J. of Analytica Chimica Acta. 2002, 465 pp. 395–407 (Дионисии Ф., Голэй П.А., Фэй Л.Б. Влияние присуствия молочного жира на определение транс-жирных кислот в жирах, используемых для детских смесей. Журнал Analytica Chimica Acta. 2002, 465 стр. 395-407).

- [14] MSDA/SLMB 1612.1, Direct Determination of Trans Fatty acids (TFAs) and Conjugated linoleic acids (CLAs) in Dairy Products, MSDA/SLMB (Swiss) method 1612.1. 2007 (MSDA/SLMB 1612.1, Прямое определение транс-жирных кислот (ТЖК) и сопряженных линолевых кислот (СЛК) в молочных продуктах, методом MSDA/SLMB (швейцарский) 1612.1. 2007).
- [15] Golay P.A., Dionisi F., Hug B., Giuffrida F., Destaillats F. Direct Quantification of Fatty Acids in Dairy Products with Special Emphasis on Trans Fatty Acid Content. Food Chem. 2007, 101 pp. 1115–1120 (Голэй П.А., Дионисии Ф., Хаг Б., Гюффрида Ф., Дестайллатс Ф. Прямое определение количества жирных кислот в молочных продуктах с особым акцентом на содержание транс-жирных кислот. Журнал Food Chem. 2007, 101 стр. 1115-1120).
- [16] Destaillats F., Golay P.A., Joffre F., de Wispeleare M., Hug B., Giuffrida F. Comparison of available analytical methods to measure trans-octadecenoic acid isomeric profile and content by gas-liquid chromatography in milk fat. J. Chromatogr. A. 2007, 1145 pp. 222–228 (Дестайллатс Ф., Г Олэй П.А., Дж Оффре Ф., д Е Уиспелеар М., Хаг Б., Гюффрида Ф. Сравнение предлагаемых аналитических методов для измерения изомерного профиля транс-октадеценовой кислоты и содержания путем газодидкостной хроматографии в молочном жире. Журнал Chromatogr. A. 2007, 1145 стр. 222-228).
- [17] Golay P.A., Giuffrida F., Dionisi F., Destaillats F. Streamlined Methods for the Resolution and Quantification of Fatty Acids including Trans Fatty Acids Isomers in Food Products by Gas-Chromatography, Special edition of Journal of AOAC International on "Trans Fats: Update on Health Effects, Methodology and Levels in Processed Foods Journal of AOAC International, 92 (5), pp. 1301-1309, 2009 (Голэй П.А., Гэффрида Ф., Дионисии Ф., Дестайллатс Ф. Модернизированные методы для повторного растворения и определения количества жирных кислот, включая изомеры в транс-жирных кислотах в пищевых продуктах путем газовой хроматографии, Специальный выпуск журнала AOAC International по "Транс-жирам: Обновленные данные о воздействии на здоровье людей, методологии и уровней в переработанных продуктах Журналах AOAC International, 92 (5), стр. 1301-1309, 2009).
- [18] Official Method AOAC 2012.13, Determination of Labeled Fatty Acids Content in Milk Products and Infant Formula, Capillary Gas Chromatography, First Action 2012 (Официальный метод AOAC 2012.13, Определение содержания меченных жирных кислот в молочных продуктах и детском питании, капиллярно-газовая хроматография, First Action 2012).
- [19] OMA 2012.13 OMA 2012.13, Determination of Labeled Fatty Acids Content in Milk Products, Infant Formula and Adult/Pediatric Nutritional Formula by Capillary Gas Chromatography: Collaborative study (Определение содержания меченных жирных кислот в молочных продуктах, детских смесях и питательных смесях для взрослых/детей путем капиллярно-газовой хроматографии: совместное исследование).

## Приложение В.А

(информационное)

# Сведения о соответствии национальных стандартов ссылочным международным стандартам (международным документам)

Сведения о соответствии национальных стандартов ссылочным международным стандартам (международным документам) приведены в таблице B,A,

Таблица В,А – Сведения о соответствии национальных стандартов ссылочным международным стандартам (международным документам)

Обозначение и наименование международного стандарта (международного документа)	Степень соответствия	Обозначение и наименование национального стандарта, межгосударственного стандарта
ISO 1740:2004 (IDF 6:2004) Milkfat products and butter – Determination of fat acidity (Reference method) (Продукты на основе молочного жира и сливочное масло. Определение кислотности жира (контрольный метод)).	IDT	СТ РК ISO 1740–2009 Продукты молочные жирные и масло сливочное. Определение кислотного числа жира (контрольный метод).
ISO 14156:2001 (IDF 172:2001) Milk and milk products. Extraction methods for lipids and liposoluble compounds (Молоко и молочные продукты. Методы экстракции липидов и жирорастворимых соединений).	IDT	СТ РК ISO 14156–2009 Молоко и молочные продукты. Методы экстракции липидов и жирорастворимых соединений.

УДК 637.1:637.2.04/.07:637.3.04/.07:543.544.3:577.115 МКС 67.100.10 IDT

**Ключевые слова:** молоко, молочные продукты, смеси для детского питания, смеси для взрослых, жиры, жирные кислоты, кислоты, метод газовой хроматографии, количественный анализ, газожидкостная хроматография

Басуға	ж. қол қойылды Пішімі 60х84 1/16					
Қағазы офсетт	ік. Қаріп түрі «KZ Тіт	es New Roman»,				
	«Times New Roman»					
Шартты баспа табағ	ы 1,86. Таралымы	_ дана. Тапсырыс				

«Қазақстан стандарттау және сертификаттау институты» республикалық мемлекеттік кәсіпорны 010000, Астана қаласы, Мәңгілік Ел данғылы, 11 үй, «Эталон орталығы» ғимараты Тел.: 8 (7172) 27-08-01, 79-34-22