

ISIRI

12986

1st Edition



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۲۹۸۶

چاپ اول

اسانس لیمو با روش فشردن - ویژگی ها و
روش های آزمون

**Oil of lemon [*Citrus limon* (L.)Burm.
f.], obtained by expression-
Specification and test methods**

ICS:71.100.60

لیدوما تولید و تامین کننده کنسانتره لیمو
www.lidoma.co

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه^۱ صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشتہ طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین‌ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مفاد نوشه شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که مؤسسه استاندارد تشکیل می‌دهد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)^۲، کمیسیون بین‌المللی الکترونیک (IEC)^۳ و سازمان بین‌المللی اندازه‌سنجی قانونی (OIML)^۴ است و به عنوان تنها رابط^۵ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۶ در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. مؤسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعل در زمینه مشاوره، آموزش، بازرگانی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسائل سنجش، مؤسسه استاندارد این گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آنها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکaha، کالیبراسیون (واسنجی) وسائل سنجش، تعیین عیار فلزات گران‌بها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این مؤسسه است.

« مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران »

1 - International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3 - International Organization for Legal Metrology (Organization Internationale de Métrologie Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

**کمیسیون فنی تدوین استاندارد
اسانس لیمو با روش فشردن - ویژگی ها و روش های آزمون،**

نمایندگی:

دانشگاه آزاد- واحد علوم تحقیقات (دانشکده صنایع غذایی)
اداره کل استاندارد و تحقیقات صنعتی استان تهران

رئیس:

حسینی، سید ابراهیم
دکترای صنایع غذایی

دیر:

فرهادی خطیر، نسیم
(فوق لیسانس کشاورزی)

اعضاء: (اسامی به ترتیب حروف الفباء)

شرکت مارگارین

اسلامی، محمد رضا

(لیسانس شیمی کاربردی)

باقرزاده، فاطمه

(فوق لیسانس صنایع غذایی)

پور اعتدال، زهره

(فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه)

خالقی، ماهرو

(فوق لیسانس شیمی)

Rahimi, Mohammad Reza

(فوق لیسانس کشاورزی)

شرفی، سیده نورا

(فوق لیسانس میکروبیولوژی)

عبیری، زهرا

(فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه)

عامری، مجید

(فوق لیسانس شیمی)

کامران، سمیه

(لیسانس تغذیه)

یاقوت، مليحه

(لیسانس شیمی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ج	آشنایی با مؤسسه استاندارد
د	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
و	پیش گفتار
۱	هدف و دامنه کاربرد
۱	مراجع الزامی
۲	اصطلاحات و تعاریف
۳	ویژگیها
۵	نمونه برداری
۵	آماده سازی آزمایه
۵	روش های آزمون
۶	بسته بندی، نشانه گذاری و انبارش
۷	پیوست الف (اطلاعاتی) کروماتوگرام های حاصل از تجزیه اسانس لیمو (L.) Citrus limon (L.) f.Burm
۹	پیوست ب (اطلاعاتی) نقطه اشتعال

پیش گفتار

استاندارد " اسانس لیمو با روش فشردن- ویژگی ها و روش های آزمون " که پیش نویس آن در کمیسیون های مربوط تهیه و تدوین شده و در نهضت و پنجمین جلسه کمیته ملی استاندارد خوارک و فرآورده های کشاورزی مورخ ۸۹/۲/۱۹ مورد تصویب قرار گرفته است ، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران ، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ ، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می شود.

برای حفظ و همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در موقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنا بر این، باید همواره آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منبع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:

ISO 855:2003, Oil of lemon [*Citrus limon* (L.)Burm. F.], obtained by expression

اسانس لیمو با روش فشردن- ویژگی ها و روش های آزمون

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد تعیین ویژگی ها، روش نمونه برداری، روش های آزمون، بسته بندی و نشانه گذاری اسانس لیمو با روش فشردن می باشد.
این استاندارد برای اسانس لیمو (Citrus limon (L.) Burm. f.) کاربرد دارد.

۲ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آنها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود.
در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدیدنظر های بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آنها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه های بعدی آن مورد نظر است.
استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- ۱- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴ ، اسانس- نمونه برداری.
- ۲- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۱ ، اسانس ها- قسمت اول: ارزیابی آمیختگی در اتانول- روش آزمون.
- ۳- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۲ ، اسانس ها- قسمت دوم: اندازه گیری ارزش اسیدی.
- ۴- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۵ ، اسانس ها- قسمت پنجم: اندازه گیری چرخش نوری - روش آزمون.
- ۵- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۶ ، اسانس ها- قسمت ششم: اندازه گیری ضریب شکست- روش آزمون.
- ۶- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۹ ، اسانس ها – قسمت نهم: اندازه گیری چگالی نسبی در دمای ۲۰ زینه سلسیوس- روش آزمون.
- ۷- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۱۲ ، اسانس ها- قسمت دوازدهم: تعیین ارزش کربونیل به روش هیدروکسیل آمین آزاد- روش آزمون.
- ۸- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۲۲۷۴-۴ ، اسانس ها- اندازه گیری مواد باقیمانده پس از تبخیر- روش آزمون.
- ۹- استاندارد ملی ایران شماره^۰ ۸۴۵۸ ، قوانین کلی برای بسته بندی و شرایط گنجایه ها، نگهداری و نشانه گذاری.

- ۲-۱۰ استاندارد ملی ایران شماره ۴۳۷۸، اسانس - آماده سازی آزمایه.
- 2-11 ISO 4735:, Oils of Citrus-Determination of CD value by ultraviolet spectrometric analysis.
- 2-12 ISO11024-1, Essential oils- General guidance on chromatographic profils-Part1: Preparation of chromatographic profils for presentation in standards.
- 2-13ISO11024-2, Essential oils- General guidance on chromatographic profils – Part2: Utilization of chromatographic profils of samples of essential oils.

۳ تعاریف و اصطلاحات

در این استاندارد، اصطلاح و تعریف زیر به کار می رود:

۱-۲

اسانس لیمو

اسانس لیمو با روش فشردن، بدون استفاده از گرما و با، یا بدون جداسازی گوشت و پوست میوه از میوه تازه Citrus limon (L) Burm از خانواده Rutaceae، به دست می آید، رویشگاه اصلی آن در کشور های آرژانتین، برباد، قبرس، ایتالیا، ساحل عاج، اسپانیا، آفریقای جنوبی و ایالات متحده می باشد.

یادآوری - برای آگاهی بیشتر به استاندارد بین المللی ISO/TR 21092 مراجعه کنید.

۴ ویژگی ها

۱-۴ وضعیت ظاهری

گونه آمریکایی	گونه مدیترانه ای	گونه حاره ای
منشاء ساحلی	منشاء صحرایی	منشاء ساحلی عاج و برباد
سیال و شفاف باشد همچنین ممکن است در درجه حرارت پایین به صورت ابری باشد.		

۲-۴ رنگ

گونه آمریکایی	گونه مدیترانه ای	گونه حاره ای
منشاء ساحلی	منشاء صحرایی	منشاء ساحلی عاج و برباد
رنگ از زرد کم رنگ تا سبز تیره باشد.		

۳-۴ بو

گونه آمریکایی	گونه مدیترانه ای	گونه حاره ای
منشاء ساحلی	منشاء صحرایی	منشاء ساحلی عاج و برباد
از نظر بو، بوی پوست لیمو تازه را داشته باشد.		

d_{20}^{20} چگالی نسبی در 20°C

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه ای				گونه حاره ای			
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربازیل		منشاء ساحل عاج و بربازیل	
کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه
۰/۸۵۷	۰/۸۵۱	۰/۸۵۴	۰/۸۴۹	۰/۸۵۸	۰/۸۴۹	۰/۸۵۸	۰/۸۵۰	۰/۸۵۴	۰/۸۴۵	۰/۸۴۵	۰/۸۴۵

۴-۵ ضریب شکست در 20°C

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه ای				گونه حاره ای			
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربازیل		منشاء ساحل عاج و بربازیل	
کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه
۱/۴۷۶۰	۱/۴۷۳۰	۱/۴۷۶۰	۱/۴۷۳۰	۱/۴۷۶۰	۱/۴۷۳۰	۱/۴۷۶۰	۱/۴۷۳۰	۱/۴۷۹۰	۱/۴۷۹۰	۱/۴۷۹۰	۱/۴۷۹۰

۶-۴ چرخش نوری در 20°C

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه ای				گونه حاره ای			
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربازیل		منشاء ساحل عاج و بربازیل	
کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه
۳/۹۰	۱/۷۵	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	۳/۹۰	۱/۵۰	۳/۹۰	۱/۵۰	۴/۰۰	۱/۵۰	۴/۰۰	۱/۵۰

۷-۴ مواد باقیمانده پس از تبخیر

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه ای				گونه حاره ای			
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربازیل		منشاء ساحل عاج و بربازیل	
کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه
۳/۹۰	۱/۷۵	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	۳/۹۰	۱/۵۰	۳/۹۰	۱/۵۰	۴/۰۰	۱/۵۰	۴/۰۰	۱/۵۰

۸-۴ ارزش اسیدی

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه ای				گونه حاره ای			
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربازیل		منشاء ساحل عاج و بربازیل	
کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه
۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲	۲

۹-۴ ارزش^۱ کربونیل

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه‌ای				گونه حاره‌ای	
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربزیل	
بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه
۱۴/۰	۸/۰	۱۲/۰	۶/۲۵	۱۷/۰	۱۱/۰	۱۷/۰	۱۱/۰	۱۷/۰	۶/۰

۱۰-۴ ضریب سختی^۲ (CD)

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه‌ای				گونه حاره‌ای	
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و بربزیل	
بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه
۰/۲۰	کاربرد ندارد	۰/۲۰	کاربرد ندارد	۰/۹۰	۰/۴۰	۰/۹۰	۰/۴۵	۰/۹۶	۰/۲۰

۱۱-۴ طیف کروماتوگرافی

ترکیب‌های تشکیل دهنده و نسبت آنها در جدول شماره یک نشان داده شده است. این ترکیب‌ها، طیف کروماتوگرافی اسانس لیمو را تشکیل می‌دهد.

۱۲-۴ نقطه اشتعال

مقدار میانگین نقطه اشتعال اسانس لیمو $C^{+46} + 46^{\circ}$ می‌باشد
برای آگاهی از نقطه اشتعال اسانس لیمو به پیوست اطلاعاتی ب مراجعه کنید.

۵ نمونه برداری

نمونه برداری باید طبق استاندارد ملی ایران شماره^۳ ۲۲۷۴ انجام شود.

۶ آماده سازی آزمایه

آماده سازی اسانس لیمو، باید طبق استاندارد ملی ایران شماره^۴ ۴۳۷۸ انجام شود.
کمترین حجم آزمایه ۲۵ میلی لیتر می‌باشد.
یاد آوری - با این حجم آزمایه می‌توان تمام آزمون‌های بیان شده در این استاندارد ملی ایران را کمینه یک بار انجام داد.

1-value

2-CD(coefficient drag

۷ روش های آزمون

۱-۷ چگالی نسبی در c_{20}^{20} °

آزمون اندازه گیری چگالی نسبی در c° ۲۰، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴-۹ انجام شود.

۲-۷ ضریب شکست در c° ۲۰ °

آزمون اندازه گیری ضریب شکست در c° ۲۰، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴-۶ انجام شود.

۳-۷ چرخش نوری در c° ۲۰ °

آزمون اندازه گیری چرخش نوری در c° ۲۰، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴-۵ انجام شود.

۴-۷ مواد باقیمانده پس از تبخیر

آزمون اندازه گیری مواد باقیمانده پس از تبخیر، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴-۴ انجام شود.

برای انجام آزمون، آزمونه باید ۵ گرم باشد همچنین مدت زمان تبخیر باید ۵ ساعت در نظر گرفته شود.

۵-۷ ارزش اسیدی

آزمون اندازه گیری ارزش اسیدی، طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴-۲ انجام شود.

برای انجام این آزمون، آزمایه باید ۲ گرم باشد.

۶-۷ ارزش کربونیل

آزمون اندازه گیری ارزش کربونیل طبق استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۷۴-۱۲ انجام شود.

برای انجام این آزمون، آزمایه باید ۱۰ گرم باشد.

زمان صابونی شدن باید ۱۵ دقیقه در نظر گرفته شود و جرم مولکولی نسبی $152/23$ می باشد.

۷-۷ ضریب سختی (CD)

آزمون اندازه گیری ضریب سختی طبق استاندارد ISO 4735 انجام شود.

نقطه B تقریباً ۲۸۵ نانومتر، بیشینه (نقطه D) تقریباً ۳۱۵ نانومتر باشد و نقطه A تقریباً ۳۶۵ نانومتر می باشد.

برای رقیق سازی، ۰/۲۵ گرم از اسانس روغنی را در ۱۰۰ میلی لیتر محلول اتانول با نسبت حجمی ۹۵ درصد مخلوط کنید.

۸-۷ طیف کروماتوگرافی

آنالیز اسانس لیمو با استفاده از کروماتوگرافی گازی انجام می شود.
آزمون ترکیب های شیمیایی طبق استاندارد های بین المللی 11024-1 و 11024-2 ISO انجام
شود.

۸ بسته بندی، نشانه گذاری و انبارش^۲

بسته بندی، نشانه گذاری و انبارش اسانس لیمو مطابق استاندارد ملی ایران شماره ۸۴۵۸ انجام
شود.

جدول ۱- ترکیب های شیمیایی اسانس لیمو

گونه آمریکایی				گونه مدیترانه ای				گونه حاره ای				ترکیبات	ردیف		
منشاء ساحلی		منشاء صحرایی		منشاء اسپانیایی		منشاء ایتالیایی		منشاء ساحل عاج و برباد							
بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه	بیشینه	کمینه				
۰/۵	۰/۲	۰/۵	۰/۲	۰/۵	۰/۲	۰/۵	۰/۲	۰/۵	۰/۲	۰/۲	۰/۲	آلفا- توجن	۱		
۲/۵	۱/۵	۲/۵	۱/۴	۳/۰	۱/۵	۳/۰	۱/۵	۳/۰	۱/۴	۳/۰	۱/۴	آلفا- پینن	۲		
۲/۵	۱/۵	۲/۵	۱/۳	۳/۰	۱/۵	۳/۰	۱/۵	۳/۰	۱/۴	۳/۰	۱/۴	سابینن	۳		
۱۴/۰	۹/۰	۱۳/۰	۱۰/۰	۱۶/۵	۱۰/۰	۱۶/۵	۱۰/۰	۱۶/۰	۷/۰	۱۶/۰	۷/۰	بتا- پینن	۴		
۰/۳۵	۰/۰۵	۰/۳۵	۰/۰۱	۰/۴۰	بسیار جزئی	۰/۳۵	۰/۰۵	۰/۳۵	۰/۰۵	۰/۳۵	۰/۰۵	پنتا- سیمن	۵		
۷۰/۰	۶۳/۰	۸۰/۰	۷۰/۰	۷۰/۰	۶۰/۰	۶۸/۰	۶۰/۰	۷۵/۰	۵۹/۰	۷۵/۰	۵۹/۰	(لیمونن) ^۶	۶		
۹/۵	۸/۳	۸/۰	۶/۵	۱۲/۰	۸/۰	۱۲/۰	۸/۰	۱۲/۰	۶/۰	۱۲/۰	۶/۰	گاما- ترپینن	۷		
۰/۲۵	۰/۱۰	۰/۱۵	۰/۰۶	۰/۳۵	۰/۰۹	۰/۳۰	۰/۱۰	۰/۴۰	۰/۰۰	۰/۱۰	۰/۰۰	آلفا- ترپینول	۸		
۰/۹	۰/۱۶	۰/۱۶	۰/۳	۱/۰	۰/۴	۱/۲	۰/۶	۱/۲	۰/۲	۰/۶	۰/۲	نرال	۹		
۲/۰	۱/۰	۰/۹	۰/۵	۲/۰	۰/۶	۲/۰	۰/۸	۲/۰	۰/۵	۲/۰	۰/۵	جرانیال	۱۰		
۰/۹	۰/۴۵	۰/۷	۰/۴۰	۰/۹	۰/۴۵	۰/۹	۰/۴۵	۰/۹	۰/۲۰	۰/۹	۰/۲۰	بتا- بیسابولن	۱۱		
۰/۶۰	۰/۳۵	۰/۵۰	۰/۳۰	۰/۶۰	۰/۳۰	۰/۵۰	۰/۲۰	۰/۵۰	۰/۱۰	۰/۵۰	۰/۱۰	نریل استات	۱۲		
۰/۵۰	۰/۲۰	۰/۳۰	۰/۱۰	۰/۶۵	۰/۲۰	۰/۶۵	۰/۳۰	۰/۳۰	۰/۳۰	۰/۳۰	۰/۳۰	ژرانیل استات	۱۳		

یادآوری ۱- این ترکیب های شیمیایی معیاری است برای کروماتوگرام هایی که در پیوست الف آمده است.

یادآوری ۲- با توجه به تجزیه شیمیایی و فیزیکی مستقل، این ماده $Limonene^{\alpha}$ به طور قطع $D - Limonene$ می باشد

1- α -Thujene

2- α -Pinene

3-Sabinene

4- β -Pinene

5- ρ -Cymene

6- $Limonene^{\alpha}$

7- γ -Terpinene

8- α -Terpineol

9-Neral

10-Geranial

11- β -Bisabolene

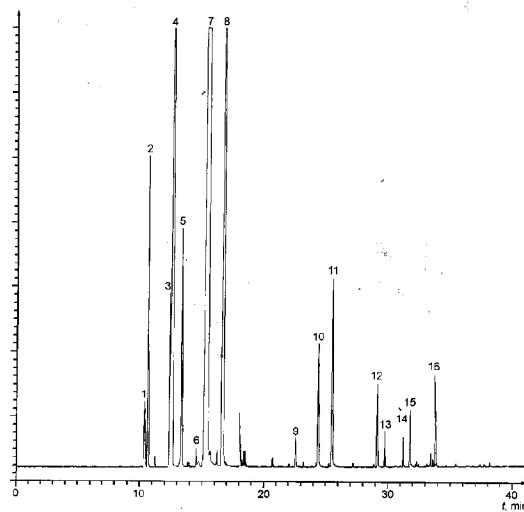
12-Neryl acetate

13-Geranyl acetate

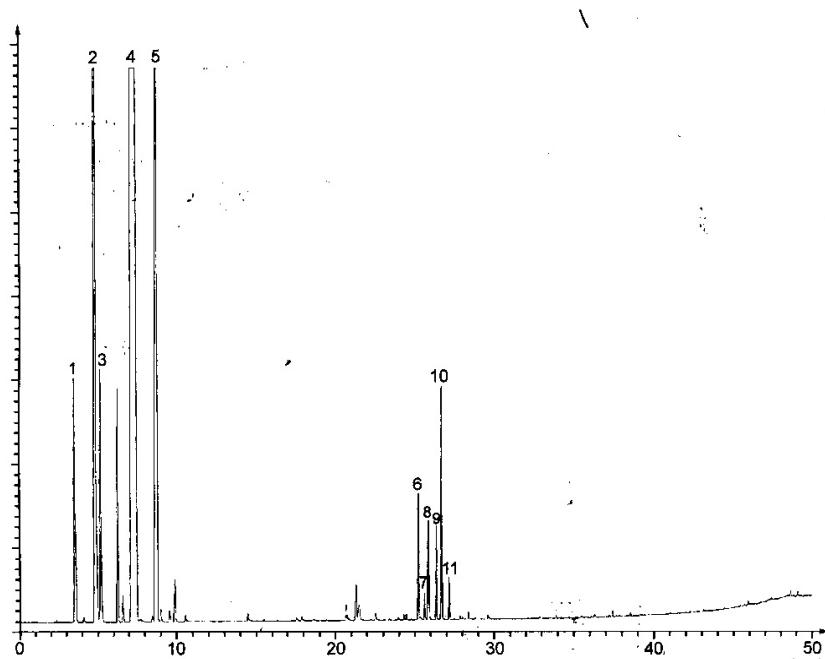
پیوست الف

(اطلاعاتی)

کروماتوگرام های حاصل از تجزیه اسانس لیمو (Citrus limon (L.) Burm.f.) به وسیله کروماتوگرافی گازی



شکل الف - ۱: نمونه کروماتوگرام گرفته شده با ستون غیر قطبی



شرایط کار

ستون: موئی سیلیسی به طول ۳۰ m، به قطر داخلی ۰/۲۵ mm
 فاز ساکن: پلی (دی متیل سیلوکسان) (DB-1) (®)
 ضخامت لایه: ۰/۲۵ μm
 دمای آون: دمای برنامه ریزی شده از 75°C تا 100°C با سرعت $2^{\circ}\text{C}/\text{min}$
 بر دقیقه از 100°C تا 220°C با سرعت $6^{\circ}\text{C}/\text{min}$ بر دقیقه
 دمای محل تزریق: 230°C
 دمای آشکار ساز: 260°C
 آشکار ساز: نوع یونش شعله ای
 گاز حامل: هلیوم
 حجم تزریق شده: $0/2 \mu\text{L}$
 سرعت جریان گاز حامل: 1 mL/min بر دقیقه
 نسبت شکاف: نسبت ۱۰۰ به ۱

مشخصات قله ها

۱	آلفا-دوجن	۹	آلفا-ترپینول
۲	آلفا-پینن	۱۰	نرال
۳	سابین	۱۱	ژرانیال
۴	بتا-پینن	۱۲	نریل استات
۵	میرسن	۱۳	ژرانیل استات
۶	پنتا-سیمن	۱۴	بتا-بیسابلون
۷	لیمونن	۱۵	آلفا-برگاموتون
۸	گاما-ترپینن	۱۶	بتا-بیسابلون

5 - Myrcene

7- Limonene

14 - β - Caryophyllene

15 - α - Bergamotene

شکل الف-۲: نمونه کروماتوگرام گرفته شده با ستون قطبی

پیوست ب (اطلاعاتی) نقطه اشتعال

ب-۱ اطلاعات کلی

به دلایل شرایط ایمنی، شرکت های حمل و نقل، بیمه و نیز افراد ارائه کننده خدمات ایمنی به اطلاعاتی در مورد نقطه اشتعال اسانس های روغنی که در اغلب موارد فرآورده هایی قابل اشتعال هستند، نیاز دارند.

با بررسی مقایسه ای بر روی روش های مربوط به تجزیه (طبق استاندارد بین المللی

مشخصات قله ها	شرایط کار
آلفا-پین	ستون: موئی سیلیسی به طول ۳۰ m ، به قطر داخلی ۰/۲۵ mm
بتا-پین	فاز ساکن: پلی (اتیلن گلیکول) (کاربو واکس [®] M ۲۰)
سابین	ضخامت لایه: ۰/۲۵ μm
لیمونن	دمای آون: دمای برنامه ریزی شده از ۷۵ $^{\circ}\text{C}$ تا ۱۰۰ $^{\circ}\text{C}$ با سرعت ۵ $^{\circ}\text{C}$ /دقیقه
گاما-ترپین	بر دقیقه از ۱۰۰ $^{\circ}\text{C}$ تا ۲۲۰ $^{\circ}\text{C}$ با سرعت ۶ $^{\circ}\text{C}$ /دقیقه
نرال	دمای محل تزریق: ۲۳۰ $^{\circ}\text{C}$
آلfa-ترپینول	دمای آشکار ساز: ۲۵۰ $^{\circ}\text{C}$
بتا-بیسابولن	آشکار ساز: نوع ینش شعله ای
نریل استات	گاز حامل: هلیوم
ژرانیل	حجم تزریق شده: ۰/۲ μL
ژرانیل استات	سرعت جريان گاز حامل: ۱ mL/دقیقه
نسبت شکاف: ۱۰۰ به ۱	نسبت شکاف: نسبت ۱۰۰ به ۱

ISO/TR11018 نتیجه گیری شد که برای اهداف استاندارد سازی، پیشنهاد یک دستگاه منفرد دشوار است. دلایل این امر به شرح زیر می باشد:

- تنوع زیادی در ترکیبات شیمیایی اسانس ها موجود می باشد.
- حجم نمونه مورد نیاز در موارد خاص برای اسانس ها ، بسیار پر هزینه می باشد.

- از آنجایی که انواع مختلفی از تجهیزات برای اندازه گیری به کار می رود، نباید کاربران را به استفاده از یک دستگاه خاص محدود کرد.

برای آگاهی، مقدار میانگین نقطه اشتعال در پیوست اطلاعاتی هر استاندارد بین المللی آمده است. باستی دستگاهی که برای اندازه گیری نقطه اشتعال مورد استفاده قرار می گیرد، مشخص شود.

یادآوری - برای آگاهی بیشتر به استاندارد بین المللی ISO/TR11018 مراجعه شود.

ب-۲ نقطه اشتعال اسانس روغنی لیمو

مقدار میانگین نقطه اشتعال اسانس لیمو C^{+46} می باشد

یادآوری - این مقدار با استفاده از دستگاه „Luchaire“ به دست آمده است.