

Ek-1

TÜRK GIDA KODEKSİ BİTKİ ADI İLE ANILAN YAĞLAR TEBLİĞİ
VE
TS 886 YEMEKLİK AYÇİÇEK YAĞI STANDARDINA GÖRE
YAPTIRILACAK ANALİZLER

AYÇİÇEK YAĞININ FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

ÖZELLİK	DEĞER
Bağıl Yoğunluk (Özgül Ağırlık)	0,914-0,923 (20°C/su 20°C)
Kırılma İndisi (nD)	1,461-1,471 (40°C'de)
Sabunlaşma Sayısı (mg KOH/g yağ)	188-194
İyot Değeri (Wijs)	94-141
Sabunlaşmayan Madde (g/kg)	≤ 15
Uçucu Madde (105°C)	En çok % 0,2 (m/m)
Çözünmeyen Safsızlıklar	En çok % 0,05 (m/m)
Sabun Miktarı	En çok % 0,005 (m/m)
Peroksit Sayısı	En çok 10 milieşdeğer aktif oksijen/kg yağ
Kurşun	En çok 0,1 mg/kg

AYÇİÇEK YAĞININ STEROL KOMPOZİSYONU
(TOPLAM STEROL YÜZDESİ OLARAK)

STEROL	%
Kolesterol	TED-0,7
Brassikasterol	TED-0,2
Kampesterol	6,5-13,0
Stigmasterol	6,0-13,0
Beta-sitosterol	50-70
Delta-5-Avenasterol	TED-6,9
Delta-7-Stigmasterol	6,5-24,0
Delta-7-Avenasterol	3,0-7,5

TED: Tespit edilemeyen düzey (≤ %0,05)

**AYÇİÇEK YAĞININ YAĞ ASİTLERİ KOMPOZİSYONU
(TOPLAM YAĞ ASİTLERİ YÜZDESİ OLARAK)**

YAĞ ASİDİ	%
Kaproik C6:0	TED
Kaprilik C8:0	TED
Kaprik C10:0	TED
Laurik C12:0	TED-0,1
Miristik C14:0	TED-1,0
Palmitik C16:0	4,0-7,6
Palmitoleik C16:1	TED-0,3
Margarik C17:0	TED-0,2
Heptadesenoik C17:1	TED-0,1
Stearik C18:0	2,1-6,5
Oleik C18:1	14,0-71,8
Linoleik C18:2	18,7-74,0
Linolenik C18:3	TED-0,5
Araşidik C20:0	0,1-0,5
Eikosenoik (Gadoleik) C20:1	TED-0,3
Eikosadienoik C20:2	TED
Behenik C22:0	0,3-1,5
Dokosenoik (Erusik) C22:1	TED-0,3
Dokosadienoik C22:2	TED-0,3
Lignoserik C24:0	TED-0,5
Nervonik C24:1	TED

TED: Tespit edilemeyen düzey ($\leq \%0,05$)