ГОСТ 28878—90
(ИСО 928—80)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЩЕГО СОДЕРЖАНИЯ ЗОЛЫ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2011

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.5.001.4:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ

Определение общего содержания золы

Spices and condiments. Determination of total ash

ГОСТ 28878—90 (ИСО 928—80)

МКС 67.220.10
ОКСТУ 9109

Дата введения 01.07.91

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий стандарт применим для большинства пряностей и приправ. Вследствие разнообразия таких продуктов может возникнуть необходимость модифицировать метод или выбрать более подходящий.

Такие модификации или другие методы указывают в стандартах на пряности и приправы[1].

Требования настоящего стандарта являются рекомендуемыми.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт устанавливает метод определения общего содержания золы в пряностях и приправах.

2. ССЫЛКИ

ГОСТ 28875—90 Пряности. Приемка и методы анализа.

ГОСТ 28876—90 (ИСО 948—80) Пряности и приправы. Отбор проб.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Общее содержание золы — остаток, получаемый после сжигания навески при 550 °С в условиях, указанных в настоящем стандарте.

4. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Разрушение органического вещества нагреванием навески при контакте с воздухом до постоянной массы при температуре 550 °С.

5. РЕАКТИВ

5.1. Этиловый спирт, 95 %-ный раствор (по объему).

[1] Модификации требуются, когда этот метод применяют для анализа мускатного цвета, мускатного ореха, имбиря и луковиц.

Издание официальное Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

6. АППАРАТУРА

Обычное лабораторное оборудование и указанное в пп. 6.1—6.6.

6.1. Чашка с плоским дном, имеющая площадь поверхности не менее 15 $см^2$, сделанная из платины или другого материала, который не повреждается условиями анализа.

6.2. Муфельная печь, позволяющая контролировать температуру (550±25) °С.

6.3. Подогреваемая пластина.

6.4. Паровая баня.

6.5. Эксикатор с эффективным осушителем.

6.6. Аналитические весы.

7. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 28876.

8. ПРОВЕДЕНИЕ АНАЛИЗА

8.1. Готовят размолотый образец по ГОСТ 28875.

8.2. Навеска для анализа

Взвешивают с точностью до 0,001 г около 2 г размолотого образца (п. 8.1) в чашку (п. 6.1), предварительно находившуюся не менее 30 мин в муфельной печи (п. 6.2) при 550 °С, охлажденную затем в эксикаторе (п. 6.5) и взвешенную с точностью до 0,001 г.

8.3. Определение общего содержания золы

8.3.1. Наливают около 2 $см^3$ этилового спирта (п. 5.1) на навеску (п. 8.2) в чашке (п. 6.1) и навеску поджигают. Когда этиловый спирт выгорит, осторожно нагревают чашку на маленьком пламени для обугливания материала. Затем сжигают в муфельной печи (п. 6.2) в течение 2 ч при 550 °С. Охлаждают и увлажняют золу несколькими каплями воды, испаряют осторожно до остаточной влажности и нагревают в муфельной печи при 550 °С еще 1 ч. Если увлажнение покажет отсутствие углерода, переносят чашку в эксикатор (п. 6.5), охлаждают до комнатной температуры и немедленно взвешивают. Если увлажнение указывает на присутствие углерода, повторяют увлажнение и нагревание до тех пор, пока не будет видно крупинок углерода, затем нагревают в муфельной печи в течение 1 ч после исчезновения углерода.

8.3.2. Чашку охлаждают в эксикаторе и взвешивают с точностью до 0,001 г. Общий зольный остаток можно оставить для определения содержания водонерастворимой и кислотонерастворимой золы.

9. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

9.1. Массовую долю золы в процентах в пересчете на сухое вещество вычисляют по формуле

$$(m_2 - m_0)\frac{100}{m_1 - m_0} \cdot \frac{100}{100 - H},$$

где m_0 — масса пустой чашки, г;

m_1 — масса чашки с навеской, г;

m_2 — масса чашки и общего зольного остатка, г;

H — массовая доля влаги в процентах от массы полученного образца.

9.2. Вычисляют среднеарифметическое значение двух определений и результат округляют до первого десятичного знака.

10. ПРОТОКОЛ АНАЛИЗА

В протоколе анализа должен быть указан использованный метод и полученные результаты. В протоколе также указывают условия анализа, не установленные настоящим стандартом, и другие условия, влияющие на результаты.

Протокол должен содержать все данные, необходимые для полной идентификации пробы.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Государственным комитетом СССР по управлению качеством продукции и стандартам, Всесоюзным научно-производственным объединением пищеконцентратной промышленности и специальной пищевой технологии**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 29.12.90 № 3713**

3. **Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 928—80 «Пряности и приправы. Определение общего содержания золы» и полностью ему соответствует**

4. **ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

5. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Обозначение международного стандарта	Номер пункта, подпункта
ГОСТ 28875—90		Разд. 2; 8.1
ГОСТ 28876—90	ИСО 948—80	Разд. 2, 7

6. **ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2011 г.**

gost.e-ecolog.ru