УДК 633.85.001.4:006.354 Группа С29

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ

Методы определения запаха и зараженности вредителями

ГОСТ 17082.4—88

Fruits of ethereal-oil crops. Industrial raw material. Methods for determination of odour and pest contamination

ОКСТУ 9709

Срок действия с 01.07.89
до 01.07.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на плоды эфиромасличных культур, предназначенные для промышленной переработки и использования в качестве пряностей, и устанавливает методы определения запаха и зараженности вредителями.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.6.

2. АППАРАТУРА

Весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 1 г.
Часы.
Рассев.
Лупа коническая с увеличением 5—10× по ГОСТ 25706.
Стекло.
Игла препарировальная.
Скальпель по ГОСТ 21240.
Сито с отверстиями диаметром 1,5 мм.

3. ПРОВЕДЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Определение запаха

3.1.1. Из средней пробы выделяют навеску плодов массой (100±10) г, выделяют из нее крупную сорную примесь (солому, комочки земли, камешки и т. п.) и устанавливают запах плодов.

3.1.2. При слабо выраженном постороннем запахе, не свойственном нормальным плодам, для его усиления плоды навески по-

gost.e-ecolog.ru

мещают на сетку и в течение 2—3 мин пропаривают над сосудом с кипящей водой.

Пропаренные плоды высыпают на лист чистой бумаги и исследуют на присутствие постороннего запаха.

3.2. Определение зараженности клещом

3.2.1. Среднюю пробу после выделения из нее навесок для определения влажности взвешивают с погрешностью не более 1 г и просеивают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм вручную в течение 2 мин при 120 круговых движениях в минуту или механизированным способом в течение 1 мин при 150 круговых движениях в минуту.

3.2.2. При температуре плодов ниже 10°С проход через сито прогревают при температуре 25—30°С в течение 20—30 мин, с тем чтобы вызвать активизацию клещей, впавших в оцепенение.

3.2.3. Проход через сито рассыпают тонким слоем на стекле с подложенным под него листом черной бумаги, рассматривают под лупой и подсчитывают количество клещей.

3.2.4. По количеству клещей в пересчете на 1 кг плодов определяют степень зараженности плодов в соответствии с таблицей.

Степень зараженности	Количество клещей в 1 кг плодов, шт.
I	20 и менее
II	21 и более, но свободно передвигающихся, не образующих скоплений
III	Клещи образуют войлочные скопления

3.3. Определение зараженности семеедом

3.3.1. Из средней пробы отбирают подряд 100 целых плодов анализируемой культуры, раскалывают их скальпелем или препарировальной иглой и каждую половинку освобождают от плодовой оболочки.

При осмотре выпуклой части полуплодиков выявляют и подсчитывают количество плодов с личинками семееда.

3.3.2. Зараженность семеедом выражают в процентах по количеству плодов с личинками семееда, выявленных в 100 плодах.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Г. Г. Васюта, А. П. Шляпникова, Л. В. Коваленко, О. А. Пехова

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.12.88 № 4546

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 17082.4—78**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 17082.6—87	1
ГОСТ 21240—77	2
ГОСТ 25706—83	2

gost.e-ecolog.ru