МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОСАДКА В ПЛОДОВЫХ И ЯГОДНЫХ СОКАХ И ЭКСТРАКТАХ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 663.81:543.86:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

Fruit and vegetable products.
Method for determining residue quantity in fruit juices and extracts

ГОСТ 8756.9—78

Взамен ГОСТ 8756.9—70

МКС 67.080.01

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 06.12.78 № 3256 дата введения установлена

с 01.01.81

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440

Настоящий стандарт распространяется на консервированные пищевые продукты и устанавливает метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах, безалкогольных и слабоалкогольных напитках.

Метод основан на отделении осадка от сока или экстракта центрифугированием с предварительным нагревом сока или экстракта на водяной бане и определении массы выделившегося осадка.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка).

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб и подготовка их к испытаниям — по ГОСТ 8756.0—70.

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ, РЕАКТИВЫ

Весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания 200 г и допускаемой погрешностью взвешивания не более 0,0002 г.

Баня водяная.

Центрифуга лабораторная ЦЛН-2 или центрифуга другого типа, осуществляющая центрифугирование при факторе разделения около 5500, с центрифужными пробирками из полимерных материалов вместимостью 25 или 10 см^3.

Плитка электрическая нагревательная по ГОСТ 14919—83.

Часы песочные на 3 и 10 мин.

Термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 28498—90 с пределом измерения температуры от 0 до 100 °С с погрешностью измерения не более 1,0 °С.

Пипетки по НТД, вместимостью 10 и 25 см^3.

Колбы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336—82, вместимостью 250 см^3.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

3.1. Сухие центрифужные пробирки взвешивают с погрешностью не более 0,0001 г.

3.2. Из объединенной пробы сока, напитка натурального сока, напитка или экстракта после тщательного ее перемешивания отливают (не давая осесть осадку) около 150 см^3 пробы сока, напитка

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (апрель 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в августе 1983 г. (ИУС 11—83), Поправкой (ИУС 7—2007).

© Издательство стандартов, 1978
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

натурального сока, напитка или около 40 см^3 концентрированного сока или экстракта. Концентрированный сок или экстракт разбавляют дистиллированной водой в соответствии с указаниями ГОСТ 18192—72* или ГОСТ 18078—72**.

(Измененная редакция, Изм. № 1, Поправка).

4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

4.1. При использовании центрифужных пробирок вместимостью 25 см^3 из подготовленной пробы сока или экстракта, тщательно ее перемешивая, отбирают пипеткой по 25 см^3 в каждую из четырех центрифужных пробирок, а затем пробирки с исследуемым продуктом взвешивают.

Пробирки с соком помещают в водяную баню, нагревают до 85—90 °С и выдерживают при этой температуре 3 мин. Пробирки с соком переносят в центрифугу и центрифугируют в течение 20 мин при 8000 об/мин. Затем пробирки вынимают, осторожно сливают центрифугат, ставят пробирки вверх дном на фильтровальную бумагу для стекания остатков жидкости. Через 10 мин следы жидкости, сохранившиеся на стенках пробирки, осторожно, не нарушая осадка, удаляют полосками фильтровальной бумаги.

Пробирки с осадком взвешивают.

4.2. При использовании центрифужных пробирок вместимостью 10 см^3 осадок получают в два этапа: вначале в каждую пробирку помещают по 10 см^3 исследуемого продукта и взвешивают. Пробирки с содержимым подогревают, центрифугируют, как указано в п. 4.1, осторожно сливают центрифугат и взвешивают. В эти же пробирки вносят еще по 10 см^3 исследуемого продукта и снова взвешивают.

После подогрева, центрифугирования, сливания центрифугата и выдерживания пробирок в течение 10 мин вверх дном на фильтровальной бумаге для стекания жидкости, удаления следов жидкости со стенок, пробирки с накопившимся осадком взвешивают.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4.3. Все взвешивания осуществляют с погрешностью не более 0,0001 г.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Массовую долю осадка (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m_1 - m_0)}{m_2} 100,$$

где m_0 — масса пустой пробирки, г;

m_1 — масса пробирки с осадком, г;

m_2 — масса навески продукта, г.

Результат выражают с погрешностью до ±0,01 %.

5.2. За конечный результат принимают среднеарифметическое четырех параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 10 %.

Если разность между любыми двумя параллельными определениями превышает 10 %, все испытания повторяют и за окончательный результат принимают среднеарифметическое восьми определений.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52185—2003.

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52467—2005.

к ГОСТ 8756.9—78 Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения осадка в плодовых и ягодных соках и экстрактах

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть. Первый абзац	соках и экстрактах.	соках и экстрактах, безалкогольных и слабоалкогольных напитках.
Пункт 3.2	пробы сока натурального сока	пробы сока, напитка натурального сока, напитка

(ИУС № 7 2007 г.)

gost.e-ecolog.ru