МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ МЯКОТИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.83/.84/.85:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Метод определения содержания мякоти

ГОСТ 8756.10—70

Fruit and vegetable products.
Method for determination of flesh content

МКС 67.080.01

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 14.09.70 № 1408 дата введения установлена

с 01.07.71

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440

Настоящий стандарт распространяется на консервированные соки с мякотью, напитки и другие продукты и устанавливает метод определения содержания мякоти в них.

Метод основан на отделении мякоти от жидкости в процессе центрифугирования и последующем весовом определении количества мякоти по осадку.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб и подготовку их к испытанию производят по ГОСТ 8756.0—70.

2. АППАРАТУРА

2.1. Для проведения испытания должны применять:

- весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания 500 или 1000 г и допускаемой погрешностью взвешивания не более ±0,1 г;
- баню водяную;
- центрифугу лабораторную ЦЛН-2 или центрифугу другого типа, осуществляющую центрифугирование при факторе разделения около 5500, с центрифужными пробирками из полимерных материалов вместимостью 10 $см^3$;
- термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 28498—90 с пределами измерения температуры от 0 до 100 °С, погрешностью измерения не более ±1,0 °С;
- стакан стеклянный лабораторный по ГОСТ 23932—90, ГОСТ 25336—82 вместимостью 250 $см^3$;
- пипетки мерные лабораторные стеклянные по НТД вместимостью 10 $см^3$.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

3.1. В стеклянный стакан наливают около 120 $см^3$ пробы продукта, тщательно перемешивают и, не давая осесть мякоти, переносят по 10 $см^3$ продукта в каждую из четырех предварительно взвешенных центрифужных пробирок. Затем проверяют массу продукта, устанавливая ее равной 10,0 г в каждой пробирке.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (апрель 2010 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1973 г., ноябре 1982 г. (ИУС 6—73, 2—83).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Пробирки с продуктом помещают на водяную баню при температуре 85—95 °С и выдерживают в воде до тех пор, пока температура продукта не достигнет 60 °С.

Пробирки переносят в центрифугу и центрифугируют в течение 20 мин при частоте вращения ротора 8000 об/мин — при использовании центрифуги ЦЛН-2 и частоте вращения ротора, соответствующей фактору разделения 5500 — при использовании центрифуг других типов. Затем пробирки вынимают и осторожно сливают верхний прозрачный слой. Далее пробирки с осадком переворачивают вверх дном, ставят на фильтровальную бумагу и выдерживают 5 мин для стекания жидкости. Следы жидкости, сохранившиеся на стенках пробирки, осторожно, не нарушая осадка, удаляют полосками фильтровальной бумаги. Пробирки с осадком взвешивают. Массу осадка определяют по разности между массой пробирок с осадком и массой пробирок.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4. ПОДСЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЯ

4.1. Массовую долю мякоти в продукте (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m},$$

где m — масса продукта в пробирках, г;

m_1 — масса осадка в пробирках, г.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 1 % абс. ($P = 0{,}95$).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

gost.e-ecolog.ru