ГОСТ 20221–90

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОТСТОЯ В МАСЛЕ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.951.4.543.4:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

Метод определения отстоя в масле

Canned fish. Method for determination of deposit in canned fish oil

ГОСТ 20221—90

МКС 67.120.30
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт устанавливает метод определения отстоя в масле рыбных консервов.

1. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

2. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Метод основан на определении водно-белковой части (отстоя) после отстаивания масла в течение определенного промежутка времени при определенной температуре.

3. АППАРАТУРА

Цилиндры мерные вместимостью 10, 25, 50 и 100 $см^3$ по ГОСТ 1770.

Воронки делительные вместимостью 50, 100 и 250 $см^3$ по ГОСТ 25336.

Воронки лабораторные диаметром 100, 150, 200 мм по ГОСТ 25336.

Термометры жидкостные стеклянные с диапазоном измеряемой температуры от 0 до 100 °С и ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498 и нормативно-технической документации.

Штатив лабораторный.

Допускается использовать другую стеклянную лабораторную посуду и термометры, обеспечивающие требуемую точность измерений.

4. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

Массовую долю отстоя определяют не ранее чем через 10 сут после изготовления консервов в отдельности для каждой банки из числа предназначенных для физических и химических испытаний.

Банки очищают, снимают этикетку, при необходимости отмывают теплой водой и тщательно вытирают.

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1990
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

5. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

Банку с консервами вскрывают примерно на $^2/_3$ или $^1/_4$ окружности, затем устанавливают наклонно в воронку, укрепленную в штативе, и осторожно сливают масло в цилиндр вместимостью 50, 100 см^3 или в делительную воронку. Сливание проводят в течение 15 мин. Банку с консервами несколько раз осторожно поворачивают примерно через каждые 5 мин.

После слива масла определяют массу рыбы, оставшейся в банке, по ГОСТ 26664.

Цилиндр или делительную воронку с маслом оставляют в покое в течение 2 ч при температуре от 10 до 35 °С.

Отстой из делительной воронки осторожно сливают в цилиндр вместимостью 10, 25 см^3.

Объем водно-белкового отстоя определяют по шкале измерительного цилиндра с погрешностью не более 1 см^3.

Объем отстоя в кубических сантиметрах условно принимают равным численному значению массы в граммах.

6. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Массовую долю отстоя в масле (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_2}{m_1 + m_2} \cdot 100,$$

где m_1 — масса рыбы, г;

m_2 — масса отстоя, г.

Вычисления проводят до первого десятичного знака.

Результат округляют до целого числа.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

В. А. Романов, Н. Н. Жайворонок, Л. М. Роненсон, Г. А. Одоева, Н. И. Веселова, Т. Н. Волкова, А. А. Соколова

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 02.08.90 № 2355

3. ВЗАМЕН ГОСТ 20221—74

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 1770—74	3
ГОСТ 8756.0—70	1
ГОСТ 25336—82	3
ГОСТ 26664—85	5
ГОСТ 28498—90	3

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 7—95 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—95)

6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2010 г.

gost.e-ecolog.ru