ГОСТ 27988—88

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# СЕМЕНА МАСЛИЧНЫЕ

## МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЦВЕТА И ЗАПАХА

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 631.53.01.001.04:006.354 Группа С19

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

# СЕМЕНА МАСЛИЧНЫЕ

## Методы определения цвета и запаха

Oil seeds.
Methods for determination of colour and odour

**ГОСТ 27988—88**

МКС 67.200.20
ОКСТУ 9709

**Дата введения 01.07.89**

Настоящий стандарт распространяется на семена масличных культур, заготовляемые и поставляемые для промышленной переработки, и устанавливает методы определения цвета и запаха.

Методы определения цвета и запаха основаны на органолептической оценке исследуемого признака.

## 1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 10852.

## 2. АППАРАТУРА

Весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 0,01 кг.
Мельница лабораторная типа VI-ЕМЛ.
Банка с крышкой, вместимостью 500 см$^3$.
Колбы конические со шлифом вместимостью 100 см$^3$ по ГОСТ 1770.
Сетка проволочная стальная.
Чашка вместимостью 200—250 см$^3$.
Доска лабораторная.
Шпатель.
Источник тепла, обеспечивающий нагрев семян до 40 °С.

## 3. ПРОВЕДЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Из средней пробы выделяют навеску массой (100±10) г.

**3.2. Определение цвета**

3.2.1. Цвет семян определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания или люминесцентными лампами.

Рассыпав тонким сплошным слоем навеску семян, определяют соответствие их цвета описанию этого признака в стандарте на анализируемую культуру.

3.2.2. При разногласиях цвет определяют только при рассеянном дневном свете.

3.2.3. Цвет клещевины определяют в обмолоченных семенах.

**3.3. Определение запаха**

3.3.1. Запах определяют в целых или размолотых семенах.

3.3.2. Навеску семян, выделенную по п. 3.1, помещают в чашку и устанавливают наличие или отсутствие постороннего запаха.

**Издание официальное** **Перепечатка воспрещена**

© Издательство стандартов, 1988
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

3.3.3. В тех случаях, когда в целых семенах проявляется слабо выраженный посторонний запах, не свойственный нормальным семенам, для усиления его семена прогревают следующими способами:

а) семена помещают на сетку и в течение 2—3 мин пропаривают над сосудом с кипящей водой. Пропаренные семена высыпают на лист бумаги и исследуют на присутствие постороннего запаха;

б) семена помещают в чистую без наличия постороннего запаха коническую колбу со шлифом вместимостью 100 см$^3$, плотно закрывают пробкой и выдерживают в течение 30 мин при температуре 35—40 °С, используя любой источник тепла. Затем открывают на короткое время колбу и исследуют на присутствие постороннего запаха в семенах.

3.3.4. Определение постороннего запаха в размолотых семенах проводят в соответствии с п. 3.3.2 (способ б).

3.3.5. В результатах анализа указывают, на каких семенах, целых или размолотых, проводилось испытание.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР**

**РАЗРАБОТЧИКИ**

**Г.С. Зелинский,** канд. техн. наук; **К.А. Чурусов,** канд. техн. наук (руководитель темы); **В.Б. Нагорный,** канд. техн. наук; **В.Т. Удальцов, А.В. Черентаева**

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.12.88 № 4483**

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 10854—64 в части определения цвета и запаха**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела |
|---|---|
| ГОСТ 1770—74 | 2 |
| ГОСТ 10852—86 | 1 |

**5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)**

**6. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июнь 2010 г.**

gost.e-ecolog.ru