УДК 771.513.001.4:006.354 Группа Н99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

ЖЕЛАТИН ФОТОГРАФИЧЕСКИЙ

Метод определения продолжительности растворения

Photographic gelatine
Method of determination of dissolution duration

ГОСТ 25183.3—82

(СТ СЭВ 2394—80)

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24 марта 1982 г. № 1202 срок действия установлен

с 01.01.1983 г.
до 01.01.1991 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает метод определения продолжительности растворения фотографического желатина.

Метод основан на определении продолжительности растворения желатина в дистиллированной воде при определенной температуре. Определение проводится двумя способами.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2394—80.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 25183.1—82.

2. АППАРАТУРА, РЕАКТИВЫ

Секундомер по ГОСТ 5072—79.

Термостат водяной с мешалкой.

Стакан стеклянный типа ВН или В по ГОСТ 10394—72, вместимостью 250 или 500 см^3.

Осветитель диффузионный.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.

gost.e-ecolog.ru

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Определение по способу А

2,5 г желатина, взвешенного с погрешностью не более 0,01 г, помещают в стакан, заливают 50 см^3 дистиллированной воды с температурой 15—18 °С и оставляют набухать при комнатной температуре 30 мин. Затем стакан с содержимым помещают в термостат с температурой (45±1) °С и к набухшему желатину при перемешивании добавляют 50 см^3 горячей дистиллированной воды. Температуру горячей воды выбирают так, чтобы температура смеси составляла (45±1) °С. Смесь должна перемешиваться без образования пены так, чтобы все частички желатина до их полного растворения находились во взвешенном состоянии.

За продолжительность растворения принимают время с момента добавления горячей воды до полного растворения. В двух независимых определениях оно не должно различаться более чем на 2 мин.

3.2. Определение по способу Б

10 г желатина, взвешенного с погрешностью не более 0,01 г, помещают в стакан, заливают 100 см^3 дистиллированной воды с температурой 15—18 °С и оставляют набухать при той же температуре 30 мин.

Затем стакан с содержимым помещают в термостат с температурой (40±1) °С и выдерживают при помешивании до полного растворения желатина.

Время, прошедшее с момента доведения температуры в стакане до 40 °С до полного растворения желатина, принимают за продолжительность растворения.

При возникновении разногласий применяют способ Б.

gost.e-ecolog.ru