ГОСТ 10114—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ НАМОКАЕМОСТИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68:543.717:006.354 Группа Н49

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

Метод определения намокаемости

Bisquits.
Method for determination of swelling in water

ГОСТ 10114—80
Взамен ГОСТ 10114—62

МКС 67.060
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 7 мая 1980 г. № 2032 дата введения установлена

с 01.07.81

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

1. Настоящий стандарт распространяется на мучные кондитерские изделия и устанавливает метод определения намокаемости печенья, галет и крекера.

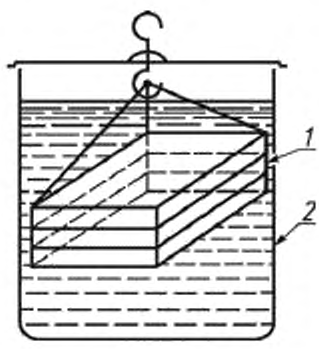
Метод основан на установлении увеличения массы мучных кондитерских изделий при погружении в воду при температуре 20 °С на определенное время.

Намокаемость характеризуется отношением массы изделий после намокания к массе сухих изделий и выражается в процентах.

2. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

Для определения намокаемости отбирают не менее 9 изделий данного вида.

3. Для определения намокаемости применяется прибор, состоящий из трехсекционной камеры с открывающейся общей дверцей *1* и емкости для воды *2* (чертеж).



Камера из нержавеющей металлической сетки с размерами отверстий не более 2 мм^2 и диаметром проволоки для изготовления сетки 0,5 мм. Размеры камеры 93×80×60 мм.

Емкость для воды диаметром 140 и высотой 150 мм из нержавеющей стали.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (сентябрь 2012 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1983 г., январе 1986 г. (ИУС 10—83, 5—86).

© Издательство стандартов, 1980
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88* 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания до 500 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.

Термометр стеклянный технический по ГОСТ 28498—90.

Часы песочные на 2 мин.

Секундомер.

4. Для проведения испытания камеру опускают в воду, вынимают, вытирают фильтровальной бумагой с внешней стороны и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

В каждую секцию камеры закладывают по одному целому печенью или по одной половине галеты или крекера (прямоугольные разрезают по диагонали, круглые — по диаметру) и взвешивают камеру с изделиями на весах с погрешностью не более 0,01 г.

Камеру опускают в сосуд с водой, имеющей температуру 20 °С, на 2 мин (для печенья сахарного, сдобного и затяжного) и на 4 мин (для галет и крекера).

Камеру вынимают из воды и держат 30 с в наклонном положении для стекания избытка влаги. После этого камеру вытирают с внешней стороны и взвешиваают с намокшим изделием. Отношение массы намокшего изделия к массе сухого характеризует степень его намокаемости.

3, 4. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

5. Намокаемость X, %, вычисляют по формуле

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

где m — масса камеры с намокшим изделием, г;

m_1 — масса пустой камеры (после погружения в воду и вытирания внешней стороны), г;

m_2 — масса камеры с сухим изделием, г.

6. Результат определения вычисляют с точностью до первого десятичного знака и округляют до целого числа.

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое трех параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать по абсолютной величине 5 %.

Предел возможных значений погрешности измерений 8 % ($P = 0,95$).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

* С 01.07.2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

gost.e-ecolog.ru