ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, МАССЫ НЕТТО И МАССОВОЙ ДОЛИ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

ГОСТ 26664—85

Издание официальное

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ
Москва

gost.e-ecolog.ru

РАЗРАБОТАН Министерством рыбного хозяйства СССР

ИСПОЛНИТЕЛИ

Л. А. Лийманд, В. Н. Нурмес, И. А. Линк, Н. В. Баннова, В. Е. Астахов, Н. Н. Жайворонок, Н. И. Веселова, Т. Д. Довбешко

ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР

Зам. министра А. Н. Гульченко

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25 ноября 1985 г. № 3710

УДК 664.95 : 543.92 : 006.354 Группа Н59

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

КОНСЕРВЫ И ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

Canned and preserved fish and sea products. Methods for determination of organoleptic characteristics, net mass and components fraction of total mass

ОКСТУ 9209

ГОСТ 26664—85

Взамен ГОСТ 8756.1—79 в части консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25 ноября 1985 г. № 3710 срок действия установлен

с 01.01.87
до 01.01.97

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов и устанавливает методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей.

1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 8756.0—70.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

2.1. Сущность метода заключается в органолептической оценке внешнего вида, запаха, цвета, консистенции и вкуса.

2.2. Аппаратура и материалы

Электроплитки бытовые.

Кастрюли эмалированные.

Тарелки и блюдца фарфоровые или эмалированные белые.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Ножи консервные.

Стаканы стеклянные лабораторные по ГОСТ 25336—82.

Цилиндры мерные по ГОСТ 1770—74.

Холодильник бытовой электрический по ГОСТ 16317—76.

Хлеб пшеничный или ржаной.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

★

© Издательство стандартов, 1986

Чай черный байховый по ГОСТ 1937—73 или по ГОСТ 1938—73.

Сахар-песок по ГОСТ 21—78 или сахар-рафинад по ГОСТ 22—78.

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

2.3. Подготовка к испытаниям

2.3.1. Помещение, в котором проводят органолептические испытания, должно отвечать следующим требованиям:

защищено от шумов и посторонних запахов;

хорошо вентилируемое;

температура воздуха должна поддерживаться от 18 до 22 °С, относительная влажность от 70 до 80%;

освещено ярким дневным светом без проникновения прямых солнечных лучей или искусственным светом; номинальная освещенность рабочих мест должна составлять не менее 500 лк;

стены и оборудование должны быть окрашены в белый цвет или нежные пастельные тона;

рабочие места располагают так, чтобы эксперты не оказывали друг на друга влияния при проведении оценки.

2.3.2. Посуда для проведения испытаний должна быть чистой, единой формы, размера и цвета, без посторонних запахов и не должна иметь крупных яркоокрашенных рисунков.

2.3.3. Банки с консервами и пресервами протирают и вскрывают непосредственно перед проведением органолептических испытаний.

По требованию дегустаторов банки вскрывают в их присутствии.

2.3.4. Консервы, которые перед органолептическими испытаниями должны быть доведены до кулинарной готовности, готовят по способу, указанному на этикетке. Консервы, содержащие животный жир, подают на дегустацию температурой 50—60 °С, консервы в желе — температурой 12—15 °С, остальные консервы, пресервы — при комнатной температуре.

2.3.5. Органолептические испытания проводят после получения удовлетворительных результатов микробиологических и химических анализов: в быстросозревающих пресервах — не ранее, чем через 5 дней после их изготовления;

в консервах и пресервах остальных видов — не ранее, чем через 10 дней после их изготовления.

2.3.6. При органолептических испытаниях продукцию подают в следующей последовательности:

консервы натуральные и натуральные с добавлением масла;

консервы: уха и супы;

консервы в желе;

консервы в масле;
консервы в томатном соусе;
консервы в маринаде;
консервы в различных соусах;
консервы рыборастительные;
консервы из измельченной рыбы;
пресервы.

Консервы и пресервы подают в последовательности возрастания массовой доли поваренной соли и уксусной кислоты.

Каждую группу консервов и пресервов подают в следующей последовательности:

продукты без пряностей, со слабым ароматом;

продукты с небольшим количеством пряностей и средним ароматом;

продукты с большим количеством пряностей, очень ароматные.

2.3.7. Консервы и пресервы, подлежащие дегустации, должны быть поданы на каждого дегустатора в количестве не менее 30 г.

2.3.8. Для нейтрализации вкуса при органолептических испытаниях консервов и пресервов из рыбы и морепродуктов подают хлеб из расчета по 20 г на каждый вид продукции на одного дегустатора и теплый черный чай с сахаром из расчета 0,25 г чая и 5 г сахара на одного дегустатора при дегустации каждого вида продукции.

2.3.9. Количество исследуемых образцов не должно превышать 20 наименований.

2.3.10. Органолептические показатели определяют в следующей последовательности: показатели, относящиеся к внешнему виду, запах, цвет, консистенция и вкус.

2.4. Проведение испытаний

2.4.1. Консервы и пресервы подают во вскрытых банках с крышками для оценки внешнего вида банок и содержимого.

2.4.2. При оценке внешнего вида банки определяют состояние бумажной этикетки или литографии на банках с продукцией.

Для оценки состояния внешней и внутренней поверхностей банки содержимое ее выкладывают, банку моют и высушивают. После производится тщательный визуальный осмотр крышек, корпуса банки, продольного и закаточного швов, маркировочных знаков.

2.4.3. При оценке внешнего вида основного продукта, среды, гарнира, добавок содержимое банки помещают в тарелку и в зависимости от вида консервов и пресервов определяют:

для основного продукта — состояние основного продукта, характеристику разделки, состояние кожных покровов, порядок ук-

ладывания, наличие налета белкового происхождения, количество кусков, размер основного продукта, наличие посторонних примесей, наличие чешуи, цвет основного продукта, цвет кожных покровов, отклонение в размере;

для среды — прозрачность, состояние, цвет;

для гарнира — состояние и цвет круп, овощей, бобовых, добавок.

2.4.4. Запах консервов и пресервов определяют обонянием. Запах содержимого банки определяют сразу после ее вскрытия, запах основного продукта, среды, гарнира и добавок — после выкладывания его на тарелку.

При оценке запаха консервов и пресервов определяют характерный аромат, гармонию запахов, так называемый «букет», устанавливают наличие посторонних запахов.

2.4.5. При оценке цвета определяют цвет основного продукта, кожных покровов, среды, гарнира, а также устанавливают различные отклонения от цвета, характерного для данного вида продукта.

2.4.6. Консистенцию основного продукта, костей, хрящей, среды, гарнира и добавок определяют опробованием или приложением усилий (с помощью столовых приборов и других) — нажатием, надавливанием, растиранием, размазыванием.

В зависимости от вида консервов и пресервов определяют характерные признаки: нежность, плотность, твердость, волокнистость, рассыпчатость, крошливость, однородность, густоту, вязкость, присутствие твердых частиц и другие.

2.4.7. Вкус консервов и пресервов определяют в последовательном опробовании основного продукта, среды, гарнира и добавок. Определяют характерность, приятность вкуса для данного вида продукта, устанавливают наличие посторонних привкусов.

2.4.8. Прозрачность масла определяется сливанием из банки в мерный цилиндр масла и оставлением в покое в течение 24 ч при температуре (20±3)°С.

Отстоявшееся масло рассматривают в проходящем свете на белом фоне. Масло считают прозрачным, если оно не имеет мути и взвешенных хлопьев в слое над отстоем.

2.4.9. Дегустаторы сопоставляют мнение о состоянии бумажной этикетки или литографии на банках, о состоянии внешней и внутренней поверхности банок с требованиями ГОСТ 11771—77, о внешнем виде, запахе, цвете, консистенции, вкусе каждого продукта с характеристиками указанных показателей по нормативно-технической документации на данную продукцию.

2.4.10. Результаты органолептических испытаний записываются в протоколе или журнале установленной формы.

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССЫ НЕТТО

3.1. Сущность метода заключается в определении массы продукта (нетто) по разности между массой продукта в банке (брутто) и массой пустой банки для каждой банки в отдельности.

3.2. Аппаратура

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—80 с пределами взвешивания, соответствующими определяемой массе, с погрешностью взвешивания, указанной в п. 3.4 настоящего стандарта.

Посуда лабораторная фарфоровая по ГОСТ 9147—80 или другая посуда.

Шпатели или пинцеты лабораторные (или ножи, вилки, ложки столовые).

3.3. Подготовка к испытаниям

Банки с продуктом, предназначенные для испытания, очищают, снимают этикетки и при необходимости моют теплой водой, подсушивают или тщательно вытирают.

3.4. Проведение испытания

Подготовленные к испытаниям банки с продуктом взвешивают, вскрывают и содержимое переносят в чистый сосуд. Освободившиеся банки моют, высушивают и взвешивают. Если внутри банки использовалась пергаментная бумага, то ее очищают от продукта, подсушивают и взвешивают вместе с банкой. Взвешивание проводят с погрешностью в граммах, не более:

±0,1 — при определении массы до 100 г включ.;
±0,5 — при определении массы св. 100 до 500 г;
±1,0 — при определении массы св. 500 до 1000 г;
±2,0 — при определении массы св. 1000 до 2000 г;
±10 — при определении массы св. 2000 до 5000 г включ.;
±20 — при определении массы св. 5000 г.

Взвешивание пустых банок и банок с продуктом проводят на одних и тех же весах при температуре окружающей среды (20±5) °С.

3.5. Обработка результатов

3.5.1. Фактическую массу нетто (m) в граммах вычисляют по формуле

$$m=m_2-m_1,$$

где m_1 — масса банки без продукта, г;

m_2 — масса банки с продуктом, г.

3.5.2. Отклонение массы нетто продукта от значения, указанного на этикетке (Δm) в процентах вычисляют по формуле

$$\Delta m=\frac{(m_2-m_1)-m_0}{m_0}\cdot 100,$$

где m_0 — масса нетто продукта, указанная на этикетке, г;
m_1 — масса банки без продукта, г;
m_2 — масса банки с продуктом, г.

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ СОСТАВНЫХ ЧАСТЕЙ

4.1. Сущность метода заключается в разделении содержимого консервов или пресервов на составные части и определении их массы.

4.2. Аппаратура — по п. 3.2 и указанная ниже.

Шкаф сушильный или термостат лабораторные.

Термометр с ценой деления шкалы 1 °С.

Электроплитка бытовая или газовая плита.

Баня водяная.

4.3. Подготовка к испытаниям — по п. 3.3 с дополнениями, указанными в п. 4.3.1.

4.3.1. Перед определением массовой доли составных частей консервов с различными соусами и желирующими заливками взвешенные банки с консервами подогревают до температуры содержимого 35—40 °С в сушильном шкафу, термостате или на водяной бане.

Консервы с добавлением животного жира подогревают до температуры 60—70 °С.

Перед подогреванием в сушильном шкафу в крышках банок делают проколы, в отверстие одной из банок, одновременно поставленных в шкаф, вставляют термометр. Подогрев консервов в термостате при температуре 37—40 °С проводят не менее 10 ч. При подогревании на водяной бане консервов в стеклянной таре уровень воды должен быть ниже уровня крышки на 2 см.

Пресервы выдерживают в помещении до достижения содержимым комнатной температуры.

4.4. Проведение испытания

4.4.1. Массовую долю составных частей определяют в отдельности для каждой банки:

в быстросозревающих пресервах — не ранее, чем через 5 дней после их изготовления;

в консервах и пресервах остальных видов — не ранее, чем через 10 дней после их изготовления.

Массу нетто и массовую долю составных частей определяют в одной и той же банке.

4.4.2. *Консервы*

Подготовленные к испытаниям банки с консервами взвешивают, затем вскрывают на 2/3 или 3/4 окружности, слегка отогнув крышку, устанавливают наклонно в чистый сосуд и осторожно сливают жидкую часть консервов в течение 15 мин, причем каждые 5 мин банку несколько раз осторожно поворачивают. Банки

с консервами без жидкой части взвешивают, затем банку освобождают от содержимого, моют, высушивают и взвешивают. В рыборастительных консервах основной продукт и гарнир разделяют пинцетом или шпателем и отдельно взвешивают.

4.4.3. *Пресервы*

Подготовленные к испытаниям банки с пресервами взвешивают, вскрывают, сливают жидкую часть до полного удаления. Рыбу отделяют от пряностей и других добавок, переносят в предварительно взвешенную посуду и взвешивают. Освободившиеся банки моют, высушивают и взвешивают. При наличии овощей, фруктов и других добавок их взвешивают отдельно.

4.4.4. Массу составных частей (кроме жидкой) определяют по разности взвешенных масс посуды с рыбой, с добавками, с гарниром и посуды.

Взвешивание проводят с погрешностью, указанной в п. 3.4.

4.5. Обработка результатов

4.5.1. Массовую долю рыбы (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X=\frac{m_3}{m}\cdot 100,$$

где m — фактическая масса нетто консервов, пресервов, г;

m_3 — масса рыбы, г.

4.5.2. Массовую долю гарнира или добавок (X_1) в процентах вычисляют по формуле

$$X_1=\frac{m_4}{m}\cdot 100,$$

где m — фактическая масса нетто, г;

m_4 — масса гарнира или добавок, г.

4.5.3. Массовую долю жидкой части (соуса, заливок) (X_2) в процентах вычисляют по формуле

$$X_2=\frac{m-(m_3+m_4)}{m}\cdot 100,$$

где m — фактическая масса нетто, г;

m_3 — масса рыбы, г;

m_4 — масса гарнира или добавок, г.

Вычисление проводят до первого десятичного знака.

Результаты округляют до целого числа.

gost.e-ecolog.ru