Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

Food concentrates.
Methods for determination of organoleptic properties, preparedness of concentrates for using and evaluation of suspension dispersity

ГОСТ 15113.3—77

Взамен ГОСТ 15113.2—69, кроме п. 2, 3, 4, 8

МКС 67.050
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 августа 1977 г. № 2024 дата введения установлена

01.01.79

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

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты и устанавливает методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии.

1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

1.1. Отбор и подготовку проб проводят по ГОСТ 15113.0—77.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

2.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в органолептической оценке внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции.

2.2. Оборудование, посуда и материалы

Бумага белая писчая по ГОСТ 18510—87.
Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88*.
Кастрюли эмалированные.
Приборы столовые из нержавеющей стали.
Стаканы тонкостенные прозрачные.
Тарелки фарфоровые белые.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Проведение испытаний

2.3.1. Для определения органолептических показателей концентратов в сухом виде часть объединенной пробы продукта помещают на лист белой бумаги и при рассеянном дневном свете или люминесцентном освещении визуально устанавливают форму частиц и брикетов, пористость, пузырчатость, а затем последовательно определяют запах, вкус и консистенцию на соответствие их требованиям нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

Издание официальное ★ **Перепечатка воспрещена**

Издание с Изменением № 1, утвержденным в апреле 1984 г. (ИУС 8—84).

gost.e-ecolog.ru

2.3.2. Для определения органолептических показателей готовые блюда приготовляют по способу, указанному на этикетке.

Используемая посуда должна быть единой формы и размера и не иметь посторонних запахов.

Варка осуществляется в посуде с закрытой крышкой. Продукт постепенно доводят до кипения при периодическом перемешивании.

2.3.3. Температура блюда при органолептической оценке должна быть:

(20±5) °С — для блюд и кулинарных изделий, употребляемых в холодном виде;

(55±5) °С — для блюд, употребляемых в горячем виде.

2.3.4. Количество дегустируемых образцов должно быть не более десяти. Блюда с резким запахом или вкусом должны дегустироваться последними.

2.3.5. Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию готовых блюд определяют органолептически и устанавливают их соответствие нормативной документации.

3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ КОНЦЕНТРАТА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

3.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в органолептической оценке готовности блюда из концентрата к употреблению.

3.2. Приборы и посуда

Секундомер.

Кастрюли эмалированные по ГОСТ 24788—2001 или кастрюли алюминиевые по ГОСТ 17151—81.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Тарелки фарфоровые белые.

3.3. Проведение испытания

Продукт варят по способу, указанному на этикетке, в соответствии с технологической инструкцией. Готовность пробы к употреблению устанавливают органолептически.

Разд. 3. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

4. МЕТОД ОЦЕНКИ ДИСПЕРСНОСТИ СУСПЕНЗИИ В КОНЦЕНТРАТАХ «НАПИТКИ С МОЛОКОМ ИЛИ СО СЛИВКАМИ»

4.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в оценке дисперсности суспензии по высоте ее слоя.

4.2. Аппаратура, материалы, посуда

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88.

Стаканы химические по ГОСТ 25336—82, вместимостью 250 $см^3$, диаметром 65 мм.

Цилиндры мерные по ГОСТ 1770—74 с ценой деления 1 $см^3$.

Часы песочные на 2 мин.

Бумага масштабно-координатная по ГОСТ 334—73.

4.3. Проведение испытания

В химический стакан помещают навеску, взятую из объединенной пробы, массой 40 г с погрешностью не более 0,1 г, приливают 200 $см^3$ воды, нагретой до температуры (60±2) °С, тщательно перемешивают до получения тонкой взвеси и оставляют в покое.

Чем выше дисперсность частиц суспензии и чем дольше они удерживаются во взвешенном состоянии, тем выше качество напитка.

Суспензия считается достаточно дисперсной, если через 2 мин после смешивания не образуется заметного ее отстоя. Высоту отстоя отмечают с помощью масштабно-координатной бумаги.

Разд. 4. **(Измененная редакция, Изм. № 1).**

gost.e-ecolog.ru