ГОСТ 26312.2—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, РАЗВАРИВАЕМОСТИ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ И ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.762:543.92:006.354 Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА

Методы определения органолептических показателей, развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

ГОСТ 26312.2—84

Groats. Methods for determination of organoleptic properties, cooking behaviour of buckwheat groats and oat-flakes

МКС 67.060
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на крупу и устанавливает метод определения запаха, цвета, вкуса, а также развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб и выделение навесок проводят по ГОСТ 26312.1.

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ И РЕАКТИВЫ

2.1. Для проведения испытания применяют:
весы лабораторные общего назначения с погрешностью взвешивания ±0,1 г;
доску анализную (с черным и белым стеклом) или бумагу черную;
баню водяную;
секундомер по нормативно-технической документации;
чашку фарфоровую;
стакан химический по ГОСТ 25336 вместимостью 500 $см^3$ (мл);
стекла предметные;
стекло часовое;
соль поваренную по ГОСТ 13830*.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЙ

3.1. Определение цвета

3.1.1. Цвет крупы определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания или люминесцентными лампами, рассыпав тонким сплошным слоем часть средней пробы, примерно 50 г на черном стекле анализной доски или на листе черной бумаги.

При разногласиях цвет определяют только при рассеянном дневном свете.

3.2. Определение запаха

3.2.1. Из средней пробы крупы отбирают навеску массой примерно 20 г, высыпают на чистую бумагу и устанавливают запах.

---

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51574—2000.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

© Издательство стандартов, 1984
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Для усиления ощущения запаха крупу помещают в фарфоровую чашку, покрывают ее стеклом, помещают на предварительно нагретую до кипения водяную баню и прогревают крупу в течение 5 мин, после чего определяют запах.

3.3. Определение вкуса

3.3.1. Вкус определяют в размолотой крупе путем разжевывания 1—2 навесок массой около 1 г каждая.

3.4. При разногласиях запах и вкус крупы определяют путем дегустации сваренной из нее каши.

3.5. Определение развариваемости гречневой крупы и овсяных хлопьев

3.5.1. Развариваемость крупы определяют продолжительностью варки в минутах, необходимой для доведения ее до готовности к употреблению.

Продолжительность варки (время в минутах) — с момента погружения стакана с гречневой крупой или овсяными хлопьями в кипящую баню до окончания варки — момента готовности каши.

Крупу перед определением развариваемости не моют.

3.5.2. Для определения развариваемости гречневой крупы в водяную баню наливают до 2/3 объема воды, баню включают в сеть и доводят воду до кипения. Из средней пробы крупы выделяют навеску 50 г, отдельно взвешивают 1 г поваренной соли. Навеску поваренной соли переносят в химический стакан или металлический цилиндр вместимостью 500 $см^3$ (мл), добавляют 125 $см^3$ (мл) кипящей воды, взбалтывают до растворения соли, туда же переносят навеску крупы, полностью накрывают часовым стеклом или металлической крышкой и помещают в кипящую водяную баню, так, чтобы уровень воды в бане был выше уровня крупы в стакане или цилиндре, поддерживая этот уровень до конца варки.

При варке продела через 10 мин, а ядрицы через 20 мин ложечкой из середины стакана (на глубину ложечки) отбирают пробу из 5—6 крупинок (слегка приоткрывая стекло или крышку, во избежание охлаждения каши) на предметное стекло. Пробу накрывают сверху другим стеклом и вручную раздавливают крупинки между стеклами. Последующие пробы отбирают через каждые 3 мин до готовности.

Сваренной считается крупа совершенно мягкая, но не деформированная, которая при раздавливании между стеклами не имеет мучнистых непроваренных частиц.

Для определения развариваемости овсяных хлопьев в химический стакан вместимостью 300—500 $см^3$ (мл) наливают 100 $см^3$ (мл) кипящей воды, добавляют 0,3 г поваренной соли и 10 г хлопьев и помещают в кипящую баню.

Через 15 мин (для «Геркулеса») и 7 мин (для лепестковых хлопьев) из стакана берут ложечкой немного хлопьев и органолептически определяют их состояние. Пробы отбирают через каждые 2—3 мин до тех пор, пока хлопья не станут мягкими, но не деформированными.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

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

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.10.84 № 3721**

3. **ВЗАМЕН ГОСТ 275—66 в части разд. 3 (пп. 23—27), 5**

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 13830—97	2.1
ГОСТ 25336—82	2.1
ГОСТ 26312.1—84	1.1

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

6. **ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 1990 г. (ИУС 8—90)**

gost.e-ecolog.ru