МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САХАР-РАФИНАД

МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРЕПОСТИ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАСТВОРЕНИЯ В ВОДЕ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.1:006.354 Группа Н49

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САХАР-РАФИНАД

Методы определения крепости и продолжительности растворения в воде

Refined sugar.
Methods for determination of lump sugar solidity and dissolution rate in water

ГОСТ 12577—67

Взамен ГОСТ 23—57 в части методов определения крепости и продолжительности растворения в воде

МКС 67.180.10
ОКСТУ 9109

Утвержден Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27 января 1967 г.
Дата введения установлена

с 01.07.67

Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2313

1. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРЕПОСТИ

1.1. Применяемая аппаратура

Пресс Бонвеча.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—2001*, 2-го класса точности, предел взвешивания до 200 г; электрошкаф сушильный по нормативному документу.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

1.2. Проведение испытания

Кубик или параллелепипед предварительно высушенного до постоянной массы сахара-рафинада, с размерами, равными поперечному сечению бруска, или отдельно спрессованные кусочки (без нарушения отпрессованных поверхностей), помещают под пресс Бонвеча так, чтобы давление на сахар соответствовало направлению усилия при сжатии сахара во время его производства. Находят временное сопротивление раздробляющему усилию по 5-ти образцам и из полученных результатов вычисляют среднеарифметическое.

Результаты относят к единице площади в $см^2$.

1.3. Обработка результатов

Пример. Для определения берут кусочек дорожного (ресторанного) сахара размером 28×22×10 мм.

Показатель давления на манометре — 3 $кгс/см^2$.

Площадь поршня — 65 $см^2$.

Крепость сахара-рафинада $= \frac{3 \times 65}{2{,}8 \times 2{,}2} = 31{,}7$ $кгс/см^2$.

2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАСТВОРЕНИЯ В ВОДЕ

2.1. Применяемая аппаратура:

секундомер по нормативному документу;

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

Издание официальное ★ Перепечатка воспрещена

Издание (март 2012 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в июне 1980 г., августе 1984 г., ноябре 1986 г. (ИУС 9—80, 11—84, 2—87).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

стакан химический высотой 180 мм и диаметром 95 мм по ГОСТ 25336—82;
термометр лабораторный по ГОСТ 28498—90;
сетка внутренним диаметром 50 мм;
три проволочных держателя;
пинцет;
штангенциркуль по ГОСТ 166—89.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

2.2. Проведение испытания

Для испытания берут кубик сахара-рафинада с ребром 1 см (измеряют специальным калибром или штангенциркулем).

Стакан наполняют водой с температурой 20 °С, на 20—30 мм ниже краев.

В стакан помещают сетку, к которой прикреплены три проволочных держателя, захватывающие край стакана. Длина проволочных держателей должна быть такой, чтобы опущенная в стакан сетка находилась на расстоянии 110—120 мм от дна стакана.

Когда вода в стакане придет в состояние покоя, на сетку пинцетом кладут испытуемый кубик сахара-рафинада, одновременно включая секундомер.

По прекращении концентрационных потоков от сетки ко дну стакана определяют окончание растворения сахара.

Для испытания берут пять образцов сахара и для каждого испытания наливают свежую воду.

Из полученных результатов вычисляют среднеарифметическое.

gost.e-ecolog.ru