ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION (EASC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 31110— 2002 (ИСО 13730:1996)

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

(ISO 13730:1996, MOD)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 5379
" 27 " июня 2006 г.

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологи и сертификации

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Евразийский Совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-97 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности, Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 226 «Мясо и мясная продукция»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 22-2002 от 6 ноября 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование
Украина	UA	Госпотребстандарт Украины

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 13730:1996 «Мясо и мясные продукты. Определение содержания общего фосфора. Спектрометрический метод» (ISO 13730:1996 «Meat and meat products. Spectrophotometric method for determination of total phosphorus content»). При этом разделы стандарта, за исключением разделов 2, 7 содержат дополнительные требования, учитывающие потребности национальной экономики указанных выше государств.

Степень соответствия – модифицированная, MOD

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 51482-99 (ИСО 13730-96) «Мясо и мясные продукты. Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора», который продолжает действовать в Российской Федерации в качестве национального стандарта.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) "Межгосударственные стандарты", а текст изменений – в информационных указателях "Межгосударственные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Межгосударственные стандарты".

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

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

МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
Спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора

Meat and meat products.
Spectrophotometric method for determination of total phosphorus content

Дата введения -

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на мясные продукты и устанавливает спектрофотометрический метод определения массовой доли общего фосфора.

Характеристики точности измерений, приведенные в настоящем стандарте, относятся только к колбасным изделиям.

Методика, изложенная в настоящем стандарте, может быть использована для определения общего фосфора в мясе для научных исследований.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора проб и органолептические методы определения свежести

ГОСТ 7702.2.0-95 Мясо, субпродукты и полуфабрикаты птичьи. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям

ГОСТ 9792-73 Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб

ИСО 936-98 Мясо и мясные продукты. Определение золы

3 Определение

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением: **массовая доля общего фосфора в мясе и мясных продуктах**: Массовая доля фосфора, определенная в соответствии с методикой, изложенной в настоящем стандарте, и выраженная как массовая доля пентоксида (пятиокиси) фосфора в процентах.

4 Сущность метода

Метод основан на минерализации навески, реакции взаимодействия фосфора с монованадатом аммония и гептамолибдатом аммония с образованием соединения желтого цвета и фотометрическом измерении оптической плотности при длине волны 430 нм.

5 Реактивы

Все реактивы должны быть аналитического качества (не ниже х.ч.). Используемая вода должна быть дистиллированной или деминерализованной, или эквивалентной чистоты.

5.1 Кислота азотная, разбавленная 1:2 (по объему)

Смешать один объем азотной кислоты (65 %; ρ_{20} = 1,40 г/см^3) с двумя объемами воды.

5.2 Монованадат аммония (NH_4VO_3) (аммоний ванадиевокислый мета), раствор 2,5 г/дм^3

Растворяют 2,5 г монованадата аммония в 500 см^3 кипящей воды. Полученный раствор

Издание официальное

охлаждают и количественно переносят в мерную колбу вместимостью 1000 $см^3$. Добавляют 20 $см^3$ азотной кислоты, доводят объем до метки водой и перемешивают.

5.3 Гептамолибдат аммония [$(NH_4)_6Mo_7O_{24}x4H_2O$] (аммоний молибденовокислый, 4-водный), раствор 50 $г/дм^3$

Растворяют 50 г тетрагидрата гептамолибдата аммония примерно в 800 $см^3$ теплой воды (температура приблизительно 5О ^{0}С).Раствор охлаждают и количественно переносят в мерную колбу вместимостью 1000 $см^3$. Доводят объем до метки водой и перемешивают.

5.4 Окрашивающий реактив

Смешивают один объем разбавленной азотной кислоты с одним объемом раствора монованадата аммония. Затем добавляют один объем раствора гептамолибдата аммония и перемешивают. При этом цвет окрашивающего реактива должен измениться от светло-желтого до бесцветного.

5.5 Фосфат, основной раствор массовых концентраций, с (Р) = 218 $мг/дм^3$; с (P_20_5) == 500 $мг/дм^3$

Растворяют в воде 958,8 мг дигидроортофосфата калия ($КН_2РО_4$), предварительно высушенного в течение 3 ч при температуре (103 ± 2) ^{0}С и охлажденного в эксикаторе.

Количественно переносят в мерную колбу вместимостью 1000 $см^3$. Доводят водой до метки и перемешивают.

5.6 Фосфат, стандартные (градуировочные) растворы, содержащие от 0,05 до 0,30 $мг/см^3$ P_2O_5.

В мерные колбы вместимостью 100 $см^3$ вносят пипеткой или бюреткой 10,20, 30,40,50 и 60 $см^3$ основного раствора фосфата. Добавляют в каждую колбу по 10 $см^3$ азотной кислоты. Доводят объем до метки водой и перемешивают.

Полученные градуировочные растворы содержат 0,05; 0,10; 0,15; 0,20; 0,25 и 0,30 $мг/см^3$ P_2O_5, соответственно.

5.7 Контрольный раствор

В мерную колбу вместимостью 100 $см^3$ вносят пипеткой 2 $см^3$ азотной кислоты и 30 $см^3$ окрашивающего реактива. Доводят объем до метки водой и перемешивают.

6 Аппаратура и средства измерения

Применяют обычное лабораторное оборудование, а также:

гомогенизатор или мясорубку механическую или электрическую с решеткой, диаметр отверстий которой не более 4,0 мм;

баню водяную, обеспечивающую поддержание температуры на уровне 100 ºС;

фильтр бумажный складчатый диаметром 15 см, не содержащий фосфатов;

спектрофотометр, обеспечивающий измерение при длине волны (430 ± 2) нм, или фотоэлектрический колориметр со светофильтром, имеющим максимум поглощения при длине волны (430 ± 2) нм;

стеклянные кюветы толщиной слоя 10 мм;

весы аналитические с допускаемой погрешностью взвешивания ± 0,001 г;

колбы мерные с одной меткой вместимостью 100 и 1000 $см^3$ и допускаемой относительной погрешностью ± 0,2 %;

пипетки мерные вместимостью 10, 20 $см^3$ и допускаемой относительной погрешностью ± 0,2 %; бюретки вместимостью 50 $см^3$ и допускаемой относительной погрешностью 0,2 %; муфельную печь.

Примечание - Всю стеклянную посуду тщательно моют моющим средством, не содержащим фосфатов, затем ополаскивают дистиллированной водой.

7 Отбор проб

Отбор проб по ГОСТ 7269, ГОСТ 7702.2.0, ГОСТ 9792.

Проба должна быть представительной, а также без повреждений и изменений качества продукта при транспортировании и хранении.

От представительной пробы отбирают пробу массой не менее 200 г.

Пробу хранят таким образом, чтобы предотвратить порчу и изменение химического состава.

8 Подготовка пробы

8.1 Пробу измельчают, дважды пропуская через мясорубку, и тщательно перемешивают. При этом температура пробы должна быть не более 25 °С.

8.2 Измельченную пробу хранят не более 24 ч в воздухонепроницаемом, герметически закрытом сосуде, не допуская порчи и изменения состава продукта.

9 Методика проведения испытаний

9.1 Около 5 г подготовленной пробы взвешивают с точностью до третьего десятичного знака.

9.2 Минерализацию навески проводят в муфельной печи в соответствии с ИСО 936.

9.3 Полученную золу растворяют в 10 $см^3$ азотной кислоты, помешивая стеклянной палочкой.

9.4 Тигель накрывают часовым стеклом и нагревают в течение 30 мин на кипящей водяной бане, охлаждают и количественно переносят жидкость в мерную колбу вместимостью 100 $см^3$. Доводят объем до метки водой, перемешивают и фильтруют через бумажный фильтр, отбрасывая первые 5 - 10 $см^3$ фильтрата.

9.5 В мерную колбу вместимостью 100 $см^3$ вносят пипеткой 20 $см^3$ прозрачного и бесцветного фильтрата и добавляют пипеткой или из бюретки 30 $см^3$ окрашивающего реактива. Содержимое колбы доводят до метки водой, перемешивают и выдерживают не менее 15 мин.

9.6 Измеряют оптическую плотность раствора при длине волны (430 $\pm$ 2) нм в стеклянной кювете относительно контрольного раствора, используя спектрометр или фотоэлектрический колориметр со светофильтром.

9.7 По градуировочному графику, построенному в соответствии с 9.8, находят концентрацию фосфора в растворе образца.

9.8 Градуировочный график

9.8.1 В мерные колбы вместимостью 100 $см^3$ пипеткой вносят по 20 $см^3$ каждого градуировочного (стандартного) раствора фосфата.

К этим растворам добавляют по 30 $см^3$ окрашивающего реактива. Доводят объем до метки водой для получения концентраций 10, 20, 40, 50 и 60 мкг/$см^3$ P_2O_5, соответственно. Содержимое колбы перемешивают и выдерживают не менее 15 мин.

9.8.2 Измеряют оптическую плотность в соответствии с 9.6.

9.8.3 Строят градуировочный график, откладывая измеренные значения оптической плотности против соответствующих концентраций разбавленных стандартных растворов фосфата и проводя прямую линию через отложенные точки и начало координат.

Для каждой серии анализов строят новый градуировочный график.

9.9 Проводят два единичных определения в одинаковых условиях в соответствии с 9.1 - 9.8.

10 Обработка результатов

Массовую долю общего фосфора X, %, выраженную в виде массовой доли пентоксида фосфора (пятиокиси фосфора), вычисляют по формуле

$$X = \frac{c}{20\,m}, \qquad (1)$$

где c - концентрация пятиокиси фосфора, найденная по градуировочному графику, мкг/$см^3$;

m - масса навески, г.

Вычисления проводят до третьего десятичного знака.

11 Контроль точности метода

Точность метода установлена межлабораторными испытаниями в соответствии с [1, 2] только для колбасных изделий.

11.1 Сходимость

Расхождение между результатами двух единичных определений, полученными при использовании одного и того же метода, на одной и той же пробе, в одной лаборатории, одним и тем же оператором с

использованием одного и того же оборудования, выполненными за короткий промежуток времени, не должно превышать 0,007 %.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое значение двух единичных определений, если удовлетворяются условия сходимости, округленное до второго десятичного знака.

11.2 Воспроизводимость

Расхождение между результатами двух независимых определений, полученными при использовании одного и того же метода, на одной и той же пробе, в разных лабораториях, разными операторами, с использованием различного оборудования, не должно превышать 0,0117 %.

12 Оформление результатов испытаний

Протокол испытаний должен содержать следующую информацию:

- ссылку на метод, в соответствии с которым производился отбор проб;
- ссылку на используемый метод;
- полученные результаты;
- сходимость.

В протоколе испытаний должны быть отражены все подробности проведения испытания, не предусмотренные настоящим стандартом или считающиеся необязательными, которые могли повлиять на результат.

Протокол испытаний должен содержать всю информацию, необходимую для полной идентификации образца.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
(справочное)

Библиография

(1) Bundesverband der Deutschen Feimkostindustrie eV. Untersuchungsmethoden fur ще Feinkostindustrie. Bonn, Germany, 1978
(2) Bestimmung des Gesamtphosphorgehaltes in Fleisch und Fleischerzeugnissen. Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach *35* LMGB, Method 06.00-9, Beuth Verlag. Berlin, December 1992

УДК 637.5:543.06:006.354 МКС 67.120.10 Н19

Ключевые слова: сельскохозяйственные продукты, продукты животного происхождения, пищевые продукты, мясо, мясо птицы, мясные продукты, химические анализы, определение содержания, фосфор, спектрофотометрические методы, спектрометрический анализ

gost.e-ecolog.ru