МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 27558— 2022

МУКА И ОТРУБИ

Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2023

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки — филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИЗ — филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 26 декабря 2022 г. № 157-П)

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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 января 2023 г. № 8-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 27558—2022 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 апреля 2023 г.

5 ВЗАМЕН ГОСТ 27558—87

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2023

В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Сущность методов 2
5 Средства измерений и вспомогательное оборудование 2
6 Проведение испытаний 2
7 Требования к квалификации операторов 3
8 Отчет об испытании 3
9 Требования к условиям проведения испытаний 3

Поправка к ГОСТ 27558—2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

Поправка к ГОСТ 27558—2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 9 2025 г.)

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

МУКА И ОТРУБИ

Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

Flour and bran.
Methods for determination of colour, odour, taste and crunch

Дата введения — 2023—04—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на муку и отруби и устанавливает методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ OIML R 76-1 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

ГОСТ 27668 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб

ГОСТ 28498 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ ISO 5496 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ ISO 6658 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство

ГОСТ ISO 8586-1 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (gost.e-ecolog.ru по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186.

Издание официальное

4 Сущность методов

Сущность методов заключается в органолептическом определении цвета, запаха, вкуса и хруста муки или отрубей при помощи органов чувств.

5 Средства измерений и вспомогательное оборудование

5.1 Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1 или нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, с пределами допускаемой абсолютной погрешности не более ±0,1 г.

5.2 Термометр по ГОСТ 28498 с погрешностью ±1 °С.

5.3 Стакан химический по ГОСТ 25336 вместимостью 250 $см^3$.

5.4 Пластинки стеклянные размером 80 × 150 мм.

5.5 Лопаточка.

5.6 Шпатель.

Примечание — Допускается применять другие средства измерений, имеющие аналогичные метрологические характеристики.

6 Проведение испытаний

6.1 Отбор проб — по ГОСТ 27668.

6.2 Определение цвета

6.2.1 Цвет муки и отрубей определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания или люминесцентными лампами.

Навеску массой 10—15 г рассыпают на стеклянную пластинку, разравнивают и придавливают другой стеклянной пластинкой для получения гладкой поверхности.

При разногласиях цвет муки или отрубей определяют только при рассеянном дневном свете.

6.2.2 Цвет отрубей определяют путем сравнивания испытуемой пробы с характеристикой цвета, указанной в нормативной документации на соответствующие виды продукции (по 6.2.1).

6.2.3 Цвет муки определяют тремя способами.

6.2.3.1 Цвет муки определяют путем сравнивания испытуемой пробы с характеристикой цвета, указанной в нормативной документации на соответствующие виды продукции (по 6.2.1).

6.2.3.2 Определение по сухой пробе. Цвет муки определяют путем сравнивания испытуемой пробы с образцом, который составляют из муки, соответствующей нормам по всем показателям качества, установленным в нормативной документации на муку. При этом обращают внимание на наличие отдельных частиц оболочек и посторонних примесей, нарушающих однородность цвета муки.

Определение цвета муки путем сравнения испытуемой пробы с образцом проводят следующим образом. Из испытуемой пробы и образца выделяют навески муки массой 5—10 г и насыпают на стеклянную пластинку. Обе навески муки осторожно, не смешивая, разравнивают лопаточкой. Толщина слоя муки должна быть около 5 мм, испытуемая мука должна соприкасаться с образцом муки. Затем поверхность муки сглаживают и, накрыв стеклянной пластиной, спрессовывают. Края спрессованного слоя срезают с помощью лопаточки так, чтобы на пластине осталась мука в виде прямоугольника. Цвет муки определяют, сравнивая испытуемую муку с образцом муки.

6.2.3.3 Определение по мокрой пробе. Для определения цвета муки по мокрой пробе пластину со спрессованными пробами испытуемой муки и образцом муки осторожно, в наклонном положении (от 30° до 35°), погружают в сосуд с водой комнатной температуры; после прекращения выделения пузырьков воздуха пластину с пробами извлекают из воды.

Пластину следует подержать в наклонном положении, пока не стечет лишняя вода. После этого приступают к определению цвета муки, сравнивая испытуемую муку с образцом муки.

6.3 Определение запаха, вкуса и хруста

6.3.1 Для определения запаха из пробы, предназначенной для анализа, отбирают навеску муки или отрубей массой около 20 г, высыпают на чистую бумагу, согревают дыханием и устанавливают запах.

Для усиления ощущения запаха навеску муки или отрубей переносят в стакан, заливают горячей водой температурой (60 ± 1) °С таким образом, чтобы вода покрыла поверхность продукта, не допуская перемешивания. Воду сразу сливают и определяют запах продукта.

6.3.2 Вкус и наличие хруста определяют путем разжевывания 1—2 навесок муки массой около 1 г каждая.

6.3.3 Запах, вкус и хруст устанавливают в соответствии с характеристиками, указанными в нормативной документации на соответствующие виды продукции.

6.3.4 При разногласиях запах, вкус и наличие хруста в муке определяют путем дегустации выпеченного из этой муки хлеба.

7 Требования к квалификации операторов

К выполнению процедуры по определению цвета, запаха, вкуса и хруста муки и отрубей допускают лиц с образованием не ниже среднего профессионального, имеющих опыт работы и обученных работе по указанному методу. Обучение операторов (дегустаторов) рекомендуют проводить в соответствии с ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 6658 и ГОСТ ISO 8586-1.

8 Отчет об испытании

Отчет об испытании должен включать следующие данные:

- всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы;
- используемый метод отбора проб, если известно;
- используемый метод проведения испытания со ссылкой на данный стандарт;
- влажность муки и отрубей;
- количество определений, *n*;
- окончательный результат;
- все подробности работы, не указанные в настоящем стандарте, или те, которые рассматриваются как дополнительные, но могут повлиять на результат(ы).

9 Требования к условиям проведения испытаний

Определение цвета и запаха муки и отрубей проводят при следующих условиях окружающей среды:

- температура воздуха, °С . . . . . от 18 до 35;
- относительная влажность воздуха, % . . . . . не более 75.

УДК 664.761.764:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: мука, отруби, цвет, запах, вкус, хруст

Редактор *М.В. Митрофанова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *С.И. Фирсова*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 13.01.2023. Подписано в печать 24.01.2023. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

Поправка к ГОСТ 27558—2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан

(ИУС № 5 2025 г.)

Поправка к ГОСТ 27558—2022 Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста

В каком месте	Напечатано	Должно быть		
Предисловие. Таблица согласования	—	Туркмения	ТМ	Главгосслужба «Туркменстандартлары»

(ИУС № 9 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru