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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

**ГОСТ
ISO 661—
2016**

ЖИРЫ И МАСЛА ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Приготовление пробы для испытания

(ISO 661:2003, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2018

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 5, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 20 апреля 2016 г. № 87-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	Минэкономики Республики Армения
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Институт стандартизации Молдовы
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 июля 2016 г. № 878-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 661—2016 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июля 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 661:2003 «Жиры и масла животные и растительные. Приготовление пробы для испытания» («Animal and vegetable fats and oils — Preparation of test sample», IDT).

Международный документ разработан Техническим комитетом по стандартизации ИСО/ТК 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

7 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Август 2018 г.

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© ISO, 2003 — Все права сохраняются
© Стандартинформ, оформление, 2018

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 Сущность метода 1
3 Реактивы 1
4 Оборудование 1
5 Методики приготовления проб 1
6 Хранение 2

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ЖИРЫ И МАСЛА ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Приготовление пробы для испытания

Animal and vegetable fats and oils. Preparation of test sample

Дата введения — 2017—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает методики приготовления проб для испытания из лабораторной пробы животных или растительных жиров и масел.

Данные методики не распространяются на эмульгированные жиры, такие как сливочное масло, маргарин и майонез.

2 Сущность метода

Жировой продукт перемешивают, при необходимости нагревая до оптимальной температуры. При необходимости нерастворимые вещества в продукте отделяют путем фильтрования, а воду удаляют путем высушивания безводным сульфатом натрия.

3 Реактивы

3.1 Сульфат натрия безводный.

4 Оборудование

4.1 Электрический сушильный шкаф с терморегулятором.

4.2 Воронка для горячего фильтрования.

5 Методики приготовления проб

5.1 Перемешивание и фильтрование

5.1.1 Жидкая проба, прозрачная и без осадка

Достигают максимальной гомогенности лабораторной пробы путем встряхивания в закрытом контейнере.

5.1.2 Жидкая проба, мутная или с осадком

5.1.2.1 Действуют, как это описано ниже, для определения:

a) влажности и летучих веществ;

b) нерастворимых примесей;

c) массы на единицу объема и/или

d) любого другого определения, требующего использования нефильтрованных проб или определения в условиях нагревания.

Контейнер, содержащий лабораторную пробу, энергично встряхивают до тех пор, пока осадок полностью не отделится от его стенок. Сразу же переливают пробу в другой контейнер и проверяют, чтобы

на стенках исходного контейнера не осталось какого-либо осадка. Если осадок остался на стенках, то его полностью удаляют, при необходимости вскрывая контейнер, и добавляют к пробе.

5.1.2.2 В случае всех других определений контейнер, содержащий лабораторную пробу, помещают в сушильный шкаф (см. 4.1), отрегулированный на температуру 50 °С. Выдерживают его в сушильном шкафу до тех пор, пока температура пробы не достигнет этого значения. Далее действуют в соответствии с 5.1.1. Если проба после нагревания и перемешивания не становится полностью прозрачной, ее фильтруют, выполняя эту операцию в сушильном шкафу при температуре 50 °С или при помощи воронки для горячего фильтрования (см. 4.2). Недопустимо выдерживать пробу в сушильном шкафу дольше, чем это необходимо, во избежание возможных изменений жирового продукта в результате окисления или полимеризации. Фильтрат должен быть совершенно прозрачным.

5.1.3 Твердая проба

5.1.3.1 В случае видов определения, приведенных в a)—d) (см. 5.1.2.1), лабораторную пробу осторожно нагревают точно до того момента, когда она станет в достаточной степени перемешиваемой, и тщательно перемешивают ее для достижения максимальной гомогенности.

5.1.3.2 В случае всех других видов определения лабораторную пробу растапливают, выдерживая ее в сушильном шкафу (см. 4.1), отрегулированном на температуру не менее чем на 10 °С выше температуры плавления конкретного жира или масла. Если проба после нагревания станет совершенно прозрачной, действуют в соответствии с 5.1.1. Если проба остается мутной или содержит осадок, фильтруют ее при выбранной температуре либо в сушильном шкафу, либо при помощи воронки для горячего фильтрования (см. 4.2). Фильтрат должен быть совершенно прозрачным.

5.2 Высушивание

Если перемешанная проба все еще содержит влагу (особенно это касается кислых масел, жирных кислот и твердых жиров), ее высушивают, когда намереваются провести определение, на результаты которого оказывает влияние содержание влаги (например, определение йодного числа). При этом соблюдают все меры предосторожности по недопущению окисления пробы. Для этого часть тщательно перемешанной пробы (см. 5.1.1, 5.1.2.2 и 5.1.3.2, в зависимости от конкретного случая) выдерживают в сушильном шкафу (см. 4.1) в течение минимального периода времени при температуре на 10 °С выше температуры плавления пробы, предпочтительно в атмосфере азота, после добавления безводного сульфата натрия (см. 3.1) в количестве от 1 до 2 г на 10 г масла или жира. Недопустимо проводить высушивание при температуре, превышающей 50 °С.

Сульфат натрия теряет свойства осушителя при температурах выше 32,4 °С, и может потребоваться высушивание в условиях вакуума. Жиры, которые могут быть высушены только при температуре выше 50 °С, необходимо растворить в подходящем растворителе и только после этого проводить их высушивание.

Нагретую пробу энергично перемешивают вместе с безводным сульфатом натрия, затем фильтруют. Если жир или масло затвердевают при охлаждении, фильтрование проводят в сушильном шкафу (см. 4.1) или при помощи воронки для горячего фильтрования (см. 4.2) при оптимальной температуре, которая никогда не должна превышать 50 °С.

6 Хранение

Пробы хранят в условиях, гарантирующих сохранность конкретного вида пробы и их пригодность для использования в запланированных испытаниях.

УДК 547.915:006.35 МКС 67.200.10 IDT

Ключевые слова: жиры и масла животные и растительные, приготовление пробы для испытания, проба для испытания, перемешивание, фильтрование, жидкая проба, твердая проба, высушивание

Редактор *Н.В. Таланова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Л.С. Лысенко*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Сдано в набор 24.08.2018. Подписано в печать 03.09.2018. Формат 60×84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 0,93. Уч.-изд. л. 0,74.
Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ» для комплектования Федерального информационного фонда стандартов, 123001 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru