ГОСТ 5896-51—5904-51

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ
1951

Цена 2 руб. 65 коп.

gost.e-ecolog.ru

Издание официальное

Управление по стандартизации при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 5902—51
	Кондитерские изделия **МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И УДЕЛЬНОГО ВЕСА ПОРИСТЫХ ПРОДУКТОВ**	Взамен *
		Группа Н49

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

Настоящий стандарт распространяется на методы определения степени измельчения какао-порошка, степени измельчения шоколада и удельного веса пористых продуктов (пастилы и зефира).

Отбор проб и подготовку их для испытания производят по ГОСТ 5904—51 «Кондитерские изделия. Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания».

I. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ШОКОЛАДА И КАКАО-ПОРОШКА

1. Аппаратура и реактивы:

а) Сито с обечайкой высотой 30 *мм* и диаметром 50 *мм* и сеткой из облегченной ткани для сит №№ 40 и 60 по ГОСТ 4403—48 «Ткани шелковые для сит».

б) Кисточка для рисования.

в) Воронка стеклянная диаметром около 80 *мм*.

г) Колба емкостью 250 *мл*.

д) Стакан химический емкостью 100 *мл*.

е) Растворители жира: петролейный эфир, четыреххлористый углерод по ГОСТ 4—40, этиловый эфир по ОСТ НКТП 2576, хлороформ по ГОСТ 1539—42.

а) Определение степени измельчения шоколада

Проведение испытания

2. Сито № 60 вместе с кисточкой выдерживают в сушильном шкафу при температуре 100—105°С в течение 30 мин., охлаждают в эксикаторе и взвешивают на аналитических весах.

3. Навеску наскобленного шоколада в количестве 5 *г*, взвешенную с точностью до 0,01 *г*, помещают в химический стакан, приливают 25—30 *мл* растворителя, размешивают стек-

* ГОСТ 108—41 в части определения степени измельчения и ОСТ 554 в части определения удельного веса.

Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Управлением по стандартизации 3/VII 1951 г.	Срок введения 15/X 1951 г.

лянной палочкой и жидкость декантируют через сито, помещенное в воронку.

Обработку растворителем повторяют 4 раза, после чего содержимое стакана переносят на сито, ополаскивая стакан растворителем.

4. Сито с остатком помещают на лист фильтровальной бумаги, дают растворителю испариться, после чего сито, не снимая с бумаги, просушивают в сушильном шкафу при температуре 100—105°С в течение 30 мин.

После остывания легкими толчками и протиранием кисточкой просеивают остаток на сите. Просеивание заканчивают, когда на бумагу не падают заметные частицы. По окончании просеивания, не вынимая кисточки, сито с оставшимися на нем частицами взвешивают.

Порядок расчета

5. Количество остатка на сите, в пересчете на обезжиренный шоколад, в процентах (X) вычисляют по формуле:

$$X=\frac{(g_1-g_0)\cdot 100\cdot 100}{g\,(100-G)},$$

где:

g_1 — вес сита с кисточкой и остатком на нем в *г*;
g_0 — вес сита с кисточкой в *г*;
g — навеска шоколада в *г*;
G — количество жира в шоколаде в %%.

б) Определение степени измельчения какао-порошка

6. 5 *г* какао-порошка, взвешенного с точностью до 0,01 *г*, просеивают через сито № 40. По окончании просеивания остаток на сите взвешивают. Результаты взвешивания выражают в процентах.

II. ОПРЕДЕЛЕНИЕ УДЕЛЬНОГО ВЕСА ПОРИСТЫХ ПРОДУКТОВ

7. Метод основан на измерении объема жидкости, вытесненной куском изделия, погруженного в данную жидкость, и применяется для определения удельного веса пастилы и зефира.

8. Аппаратура и реактивы:

а) Мерный цилиндр емкостью 100 *мл* с крышкой, через центр которой проходит стержень (плунжер) с металлическим кружком на конце.

б) Скипидар.
в) Керосин.
г) Ксилол по ОСТ 10465—39.
д) Толуол по ОСТ 10464—39.
е) Хлороформ по ГОСТ 1539—42.
ж) Углерод четыреххлористый по ГОСТ 4—40.

Проведение испытания

9. Наполняют цилиндр одним из указанных реактивов до высоты 50—60 *мл* и точно отмечают объем жидкости.

10. Пастилу или зефир при взятии навески осторожно разрезают, чтобы не смять куска и не изменить его объема.

11. Навеску пастилы или зефира весом около 3 *г*, взятую с точностью до 0,01 *г*, опускают в цилиндр.

Порядок расчета

12. Объем жидкости в цилиндре отмечают с точностью до 0,5 *мл* и вычисляют удельный вес (γ) пастилы, по формуле:

$$\gamma = \frac{g}{v_2 - (v_1 + v_0)},$$

где:

v_0 — объем жидкости, вытесняемой плунжером, в *мл*;
v_1 — начальный объем жидкости в *мл*;
v_2 — объем жидкости после погружения в нее куска пастилы и плунжера в *мл*;
g — навеска пастилы в *г*.

13. Результаты вычисления показывают с точностью до 0,1. Расхождения между параллельными определениями не должны быть более 0,1%.

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
ГОСТ 5896—51	Метод определения содержания спирта . . .	1
ГОСТ 5897—51	Методы органолептических испытаний и определений размеров, веса и составных частей	5
ГОСТ 5898—51	Методы определения кислотности и щелочности .	10
ГОСТ 5899—51	Методы определения содержания жира . . .	18
ГОСТ 5900—51	Методы определения содержания влаги и сухих веществ	23
ГОСТ 5901—51	Методы определения содержания золы и металлических примесей, извлекаемых магнитом . . .	29
ГОСТ 5902—51	Методы определения степени измельчения и удельного веса пористых продуктов	33
ГОСТ 5903—51	Методы определения содержания сахаров и клетчатки	36
ГОСТ 5904—51	Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания	53

gost.e-ecolog.ru

Л53237 Стандартгиз Подп. к печ. 28/VIII 1951 г. 3,75 п. л. Тир. 8000

Тип. «Московский печатник». Зак. 1293