СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

Издание официальное

МОСКВА
1958

gost.e-ecolog.ru

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

Издание официальное

СССР — Всесоюзный комитет стандартов при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ Молоко МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПЛОТНОСТИ	ГОСТ 3625—47 Взамен ОСТ ВКС 7761 в части методов определения плотности молока Группа Н19

Плотностью молока (d_4^{20}) является отношение веса молока при температуре +20°С к весу воды в том же объеме при температуре +4°С.

I. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Применяемая аппаратура:

а) **Ареометр** для определения плотности молока и обрата (лактоденсиметр) по ОСТ 40011.

б) **Цилиндр,** соответствующий размерам лактоденсиметра. Внутренний диаметр цилиндра должен быть не менее 5 *см*.

II. ПОДГОТОВКА К ОПРЕДЕЛЕНИЮ

2. Отбор проб молока и подготовку их для испытаний производят по ГОСТ 3622—57.

3. Молоко должно подвергаться испытанию на плотность не ранее чем через два часа после дойки, и иметь в момент определения температуру от +10°С до +25°С.

4. Молоко перед испытанием тщательно перемешивают и осторожно, во избежание образования пены, приливают по стенке цилиндра, который в этот момент следует держать в слегка наклонном положении.

5. Перед отсчетом цилиндр с молоком устанавливают на ровной горизонтальной поверхности в таком положении к источнику света, которое делает отчетливо видимыми как шкалу плотности, так и шкалу термометра.

III. ОПИСАНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

6. Совершенно сухой и чистый лактоденсиметр медленно погружают в молоко до деления 1,030, после чего его оставляют в свободно плавающем состоянии. Лактоденсиметр не должен в какой-либо своей части касаться цилиндра. Расстояние поверхности лактоденсиметра до стенок цилиндра должно быть не менее 5 *мм*.

Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР	Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 15/IV 1947 г.	Срок введения 1/IX 1947 г.

Примечание. При непрерывных массовых испытаниях допускается следующий прием: по определении плотности очередного образца прикасаются нижним концом лактоденсиметра, извлекаемого из молока, к внутренней поверхности цилиндра и немедленно после стекания с лактоденсиметра основной части молока погружают его в другой цилиндр с новым образцом молока, не допуская засыхания молока на поверхности лактоденсиметра.

7. Отсчет показаний температуры и плотности производят приблизительно через 1 мин. после установления лактоденсиметра в неподвижном положении.

8. При отсчете плотности глаз должен находиться на уровне мениска. Отсчет плотности производят по верхнему краю мениска с точностью до 0,0005, а отсчет температуры — с точностью до 0,5°С.

9. Если линия мениска совпадает с одним из штрихов шкалы, то отмечают показание, соответствующее этому штриху.

Если линия мениска не совпадает со штрихом шкалы, делят на глаз пространство между двумя штрихами на две равные части и устанавливают положение мениска с точностью до 0,0005.

10. Расхождение между параллельными определениями плотности молока должно быть не более 0,0005.

IV. ПРИВЕДЕНИЕ ПОКАЗАНИЯ ЛАКТОДЕНСИМЕТРА К 20° С

11. Если молоко во время определения имело температуру выше или ниже 20°С, результаты отсчета должны быть приведены к 20°С, что производят по таблице (см. приложение).

12. В таблице плотность молока выражена в градусах лактоденсиметра, которые являются дробной частью плотности, увеличенной в тысячу раз.

Пример. Плотность молока 1,0265 соответствует 26,5 градусам лактоденсиметра.

13. При пользовании таблицей данные отсчета переводят в градусы, для чего в левом (или правом) вертикальном столбце находят величину плотности в градусах, а в верхнем горизонтальном — температуру, при которой произведен отсчет. На пересечении столбцов получают плотность молока при температуре 20°С.

Пример. Данные отсчета: температура молока 16°С, плотность 1,0305. По таблице значению 30,5 при температуре 16°С соответствует плотность 29,5 градусов лактоденсиметра или $d_4^{20} = 1{,}0295$.

Замена

ГОСТ 3622—57 введен взамен ГОСТ 3622—47.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Плотность в градусах лактоденсиметра по отсчету	Температура молока в градусах Цельсия																Плотность в градусах лактоденсиметра по отсчету
	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
	Плотность в градусах лактоденсиметра, приведенная к температуре 20°																
25	23,3	23,5	23,6	23,7	23,9	24,0	24,2	24,4	24,6	24,8	25,0	25,2	25,4	25,6	25,8	26,0	25
25,5	23,7	23,9	24,0	24,2	24,4	24,5	24,7	24,9	25,1	25,3	25,5	25,7	25,9	26,1	26,3	26,5	25,5
26	24,2	24,4	24,5	24,7	24,9	25,0	25,2	25,4	25,6	25,8	26,0	26,2	26,4	26,6	26,8	27,0	26
26,5	24,6	24,8	24,9	25,1	25,3	25,4	25,6	25,8	26,0	26,3	26,5	26,7	26,9	27,1	27,3	27,5	26,5
27	25,1	25,3	25,4	25,6	25,7	25,9	26,1	26,3	26,5	26,8	27,0	27,2	27,5	27,7	27,9	28,1	27
27,5	25,5	25,7	25,8	26,1	26,1	26,3	26,6	26,8	27,0	27,3	27,5	27,7	28,0	28,2	28,4	28,6	27,5
28	26,0	26,1	26,3	26,5	26,6	26,8	27,0	27,3	27,5	27,8	28,0	28,2	28,5	28,7	29,0	29,2	28
28,5	26,4	26,6	26,8	27,0	27,1	27,3	27,5	27,8	28,0	28,3	28,5	28,7	29,0	29,2	29,5	29,7	28,5
29	26,9	27,1	27,3	27,5	27,6	27,8	28,0	28,3	28,5	28,8	29,0	29,2	29,5	29,7	30,0	30,2	29
29,5	27,4	27,6	27,8	28,0	28,1	28,3	28,5	28,8	29,0	29,3	29,5	29,7	30,0	30,2	30,5	30,7	29,5
30	27,9	28,1	28,3	28,5	28,6	28,8	29,0	29,3	29,5	29,8	30,0	30,2	30,5	30,7	31,0	31,2	30
30,5	28,3	28,5	28,7	28,9	29,1	29,3	29,5	29,8	30,0	30,3	30,5	30,7	31,0	31,2	31,5	31,7	30,5
31	28,8	29,0	29,2	29,4	29,6	29,8	30,1	30,3	30,5	30,8	31,0	31,2	31,5	31,7	32,0	32,2	31
31,5	29,3	29,5	29,7	29,9	30,1	30,2	30,5	30,7	31,0	31,3	31,5	31,7	32,0	32,2	32,5	32,7	31,5
32	29,8	30,0	30,2	30,4	30,6	30,7	31,0	31,2	31,5	31,8	32,0	32,3	32,5	32,8	33,0	33,3	32
32,5	30,2	30,4	30,6	30,8	31,1	31,2	31,5	31,7	32,0	32,3	32,5	32,8	33,0	33,3	33,5	33,7	32,5
33	30,7	30,8	31,1	31,3	31,5	31,7	32,0	32,2	32,5	32,8	33,0	33,3	33,5	33,8	34,1	34,3	33
33,5	31,2	31,3	31,6	31,8	32,0	32,2	32,5	32,7	33,0	33,3	33,5	33,8	33,9	34,3	34,6	34,7	33,5
34	31,7	31,9	32,1	32,3	32,5	32,7	33,0	33,2	33,5	33,8	34,0	34,3	34,4	34,8	35,1	35,3	34
34,5	32,1	32,3	32,6	32,8	33,0	33,2	33,5	33,7	34,0	34,2	34,5	34,8	34,9	35,3	35,6	35,7	34,5
35	32,6	32,8	33,1	33,3	33,5	33,7	34,0	34,2	34,5	34,7	35,0	35,3	35,5	35,8	36,1	36,3	35
35,5	33,0	33,3	33,5	33,8	34,0	34,2	34,4	34,7	35,0	35,2	35,5	35,7	36,0	36,2	36,5	36,7	35,5
36	33,5	33,8	34,0	34,3	34,5	34,7	34,9	35,2	35,6	35,7	36,0	36,2	36,5	36,7	37,0	37,3	36

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
ГОСТ 718—54	Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром	3
ГОСТ 719—54	Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром	7
ОСТ НКММП 2	Кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром	11
ГОСТ 1923—42	Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках	15
ГОСТ 37—55	Масло коровье	19
ГОСТ 6822—54	Масло шоколадное	28
ГОСТ 4771—55	Молоко обезжиренное сгущенное с сахаром	37
ГОСТ 2903—55	Молоко цельное сгущенное с сахаром	42
ГОСТ 4937—49	Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия.	47
ГОСТ 1349—41	Сливки сухие и сливки сухие с сахаром	53
ГОСТ 7770—55	Сыр зеленый	59
ГОСТ 7616—55	Сыры сычужные твердые	64
ГОСТ 3625—47	Молоко. Метод определения плотности	86
ГОСТ 3630—47	Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования	89
ГОСТ 3624—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности	104
ГОСТ 3623—56	Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации	109
ГОСТ 3626—47	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества	117
ГОСТ 5867—51	Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира	124
ГОСТ 3622—57	Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к анализу	130
ГОСТ 8218—56	Молоко. Метод определения чистоты	147
ГОСТ 3629—47	Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя)	148
ГОСТ 3628—47	Молочные продукты. Методы определения содержания сахара	152
ГОСТ 3627—57	Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли)	165
ОСТ НКММП 3	Консервы молочные. Методы испытаний	171

Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: Л. А. Могилевцева, О. И. Афанасьева

Стандартгиз. Подп. к печ. 22/V 1958 г. 12,5 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 785

gost.e-ecolog.ru