МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ПЛАВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ В МЯСНЫХ КОНСЕРВАХ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.83/.84/.85:006.354 Группа Н59

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ

Метод определения температуры плавления желе в мясных консервах

Canned food products. Method for determination of jelly-melting temperature in canned meats

ГОСТ 8756.17—70

Взамен ГОСТ 8756—58 в части п. 44

МКС 67.050

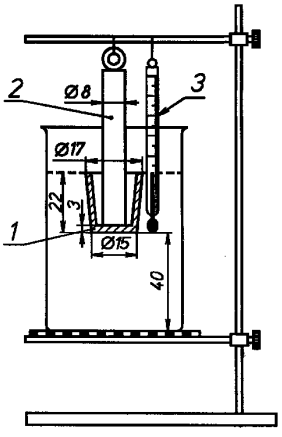
Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 03.12.70 № 1700 дата введения установлена

с 01.07.71

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на консервированные пищевые продукты и устанавливает метод определения температуры плавления желе в мясных консервах.

Применение метода предусматривается в стандартах и технических условиях на продукцию, устанавливающих технические требования на нее.



Метод основан на измерении температуры, при которой желе теряет пластические свойства и перестает удерживать на стержне стандартный тигель.

1. Отбор и подготовку проб производят по ГОСТ 8756.0—70.

2. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

- физиометр (см. чертеж) — небольшой слегка конический латунный тигель *1*, массой точно 7 г с металлическим или стеклянным стержнем *2*;
- термометр *3* по ГОСТ 28498—90;
- баня водяная;
- стакан химический по 25336—82, вместимостью 400 мл;
- марля по ГОСТ 9412—93.

3. Испытуемые консервы до вскрытия помещают в воду температурой 40 °С и выдерживают 30 мин. Затем банку быстро вскрывают и сливают желе через марлю в небольшой химический стакан.

Металлический или стеклянный стержень ставят на дно тигля физиометра и последний доверху наполняют раствором испытуемого желе. Тигель с желе выдерживают 1 ч при 10—12 °С и затем переносят в стакан, наполненный на 3/4 объема водой температурой около 15 °С. Стержень с прикрепленным к нему тиглем и термометр подвешивают на общем штативе так, чтобы тигель и шарик термометра находились в воде. Поверхность воды должна касаться краев тигля. Шарик термометра должен находиться на уровне дна тигля на расстоянии от него не более чем на 0,5 см. Установив стакан на водяной бане, начинают медленно нагревать ее, повышая температуру воды в стакане приблизительно на 1 °С в течение 3 мин. Отмечают температуру, при которой стандартный тигель с желе не удерживается на подвешенном стержне.

4. Точкой плавления желе является температура, которая наблюдается по термометру в момент падения тигля на дно стакана.

За конечный результат испытания принимают среднеарифметическое двух параллельных определений, вычисленное с точностью до 1 %.

Расхождение между параллельными определениями не должно превышать 0,5 %.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Переиздание. Апрель 2010 г.

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

gost.e-ecolog.ru