МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО

Методы определения раскисления

Издание официальное

БЗ 2—98/362

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
Минск

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ВНИМИ)

Представлен Межгосударственным Техническим комитетом по стандартизации МТК 186 «Молоко и молочные продукты»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 15 от 28 мая 1999 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная Государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 23 сентября 1999 г. № 307-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30637—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 октября 2000 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

© ИПК Издательство стандартов, 1999

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО

Методы определения раскисления

Milk
Method for determination of deacidification

Дата введения 2000—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырое молоко и устанавливает методы определения его раскисления химическими раскислителями. Определение предусматривает измерение массовой доли белка в одной и той же пробе молока различными методами и сравнение разности между полученными результатами с нормируемой величиной разности значений этого показателя (7.1 и 7.2).

Основной метод (с более высокими метрологическими характеристиками) основан на измерении массовой доли белка в одной и той же пробе молока методами формольного титрования и Кьельдаля.

Экспресс-метод основан на измерении массовой доли белка в одной и той же пробе молока методом формольного титрования и рефрактометрическим методом.

Сущность методов заключается в том, что при повышении кислотности молока структура глобул казеина частично нарушается и при раскислении не восстанавливается. При этом измерение массовой доли белка методом формольного титрования дает систематическое отклонение результата от результатов измерений, полученных методами рефрактометрии и Кьельдаля.

Величина этого отклонения тем больше, чем больше нарушена природная структура белка в результате повышения кислотности молока за счет увеличения микробиологической обсемененности и нарушения температурных режимов хранения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 25179—90 Молоко. Методы определения белка

3 Методы отбора проб

Методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 13928.

4 Аппаратура, материалы и реактивы

В настоящем стандарте использованы аппаратура, материалы и реактивы по ГОСТ 23327 и ГОСТ 25179.

Издание официальное

5 Подготовка к проведению измерения

Подготовка к измерению массовой доли белка — по ГОСТ 23327 и ГОСТ 25179

6 Проведение измерения

6.1 Основной метод (применяется при возникновении разногласий)

Анализируемую пробу молока делят на две части. В первой части пробы измеряют массовую долю белка методом формольного титрования по ГОСТ 25179. Во второй части пробы измеряют массовую долю белка методом Кьельдаля по ГОСТ 23327.

6.2 Экспресс-метод

Анализируемую пробу молока делят на две части. В первой части пробы измеряют массовую долю белка методом формольного титрования по ГОСТ 25179. Во второй части пробы измеряют массовую долю белка рефрактометрическим методом по ГОСТ 25179.

7 Обработка результатов измерения

7.1 Основной метод

При определении основным методом сравнивают результаты измерений массовой доли белка методом Кьельдаля по ГОСТ 23327 и методом формольного титрования по ГОСТ 25179.

Разность значений массовой доли белка более 0,2 % свидетельствует о раскислении молока

7.2 Экспресс-метод

При определении экспресс-методом сравнивают результаты измерений массовой доли белка методом формольного титрования и рефрактометрическим методом по ГОСТ 25179.

Разность значений массовой доли белка более 0,3 % свидетельствует о раскислении молока.

8 Требования техники безопасности

8.1 Лаборатория, в которой определяют раскисление молока, должна иметь приточно-вытяжную вентиляцию в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.021.

8.2 Работу с кислотами проводят в вытяжном шкафу с использованием индивидуальных защитных средств.

УДК 637.11 : 543.06 : 006.354 МКС 67.100.10 Н19 ОКСТУ 9209

Ключевые слова: молоко, раскисление, измерение массовой доли белка, метод Кьельдаля, метод рефрактометрический, метод формольного титрования

Редактор *Т.П Шашина*
Технический редактор *Л А Кузнецова*
Корректор *О В Ковш*
Компьютерная верстка *В И Грищенко*

Изд лиц № 021007 от 10 08 95. Сдано в набор 30 09.99. Подписано в печать 26 10 99 Усл печ л 0,47
Уч -изд. л 0,37 Тираж 562 экз С3863. Зак 889

ИПК Издательство стандартов, 107076, Москва, Колодезный пер , 14
Набрано в Издательстве на ПЭВМ
Филиал ИПК Издательство стандартов — тип "Московский печатник", 103062, Москва, Лялин пер , 6
Плр № 080102

gost.e-ecolog.ru