УДК 633.85.001.4:006.354 Группа С29

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ СОЮЗА ССР

# ПЛОДЫ ЭФИРНОМАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР ПРОМЫШЛЕННОЕ СЫРЬЕ

**Методы определения запаха и зараженности вредителями**

Fruits of ethereal-oil crops. Industrial raw material. Methods for determination of odour and pest contamination

ОКСТУ 9709

ГОСТ 17082.4—88

Срок действия с 01.07.89
до 01.07.94

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт распространяется на плоды эфирномасличных культур, предназначенные для промышленной переработки и использования в качестве пряностей, и устанавливает методы определения запаха и зараженности вредителями.

## 1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб и выделение навесок — по ГОСТ 17082.6.

## 2. АППАРАТУРА

Весы лабораторные с погрешностью взвешивания не более 1 г.
Часы.
Рассев.
Лупа коническая с увеличением 5—10× по ГОСТ 25706.
Стекло.
Игла препарировальная.
Скальпель по ГОСТ 21240.
Сито с отверстиями диаметром 1,5 мм.

## 3. ПРОВЕДЕНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

3.1. Определение запаха

3.1.1. Из средней пробы выделяют навеску плодов массой (100±10) г, выделяют из нее крупную сорную примесь (солому, комочки земли, камешки и т. п.) и устанавливают запах плодов.

3.1.2. При слабо выраженном постороннем запахе, не свойственном нормальным плодам, для его усиления плоды навески по-



gost.e-ecolog.ru

мещают на сетку и в течение 2—3 мин пропаривают над сосудом с кипящей водой.

Пропаренные плоды высыпают на лист чистой бумаги и исследуют на присутствие постороннего запаха.

3.2. Определение зараженности клещом

3.2.1. Среднюю пробу после выделения из нее навесок для определения влажности взвешивают с погрешностью не более 1 г и просеивают через сито с отверстиями диаметром 1,5 мм вручную в течение 2 мин при 120 круговых движениях в минуту или механизированным способом в течение 1 мин при 150 круговых движениях в минуту.

3.2.2. При температуре плодов ниже 10°С проход через сито прогревают при температуре 25—30°С в течение 20—30 мин, с тем чтобы вызвать активизацию клещей, впавших в оцепенение.

3.2.3. Проход через сито рассыпают тонким слоем на стекле с подложенным под него листом черной бумаги, рассматривают под лупой и подсчитывают количество клещей.

3.2.4. По количеству клещей в пересчете на 1 кг плодов определяют степень зараженности плодов в соответствии с таблицей.

| Степень зараженности | Количество клещей в 1 кг плодов, шт. |
|---|---|
| I | 20 и менее |
| II | 21 и более, но свободно передвигающихся, не образующих скоплений |
| III | Клещи образуют войлочные скопления |

3.3. Определение зараженности семеедом

3.3.1. Из средней пробы отбирают подряд 100 целых плодов анализируемой культуры, раскалывают их скальпелем или препарировальной иглой и каждую половинку освобождают от плодовой оболочки.

При осмотре выпуклой части полуплодиков выявляют и подсчитывают количество плодов с личинками семееда.

3.3.2. Зараженность семеедом выражают в процентах по количеству плодов с личинками семееда, выявленных в 100 плодах.

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. **РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Государственным агропромышленным комитетом СССР

**ИСПОЛНИТЕЛИ**

**Г. Г. Васюта, А. П. Шляпникова, Л. В. Коваленко, О. А. Пехова**

2. **УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 23.12.88 № 4546

3. **ВЗАМЕН** ГОСТ 17082.4—78

4. **ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер раздела |
|---|---|
| ГОСТ 17082.6—87 | 1 |
| ГОСТ 21240—77 | 2 |
| ГОСТ 25706—83 | 2 |

gost.e-ecolog.ru