ГОСТ 10114—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ НАМОКАЕМОСТИ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2012

gost.e-ecolog.ru

УДК 664.68:543.717:006.354 Группа Н49

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ МУЧНЫЕ

Метод определения намокаемости

Bisquits.
Method for determination of swelling in water

ГОСТ 10114—80
Взамен ГОСТ 10114—62

МКС 67.060
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 7 мая 1980 г. № 2032 дата введения установлена

с 01.07.81

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11—12—94)

1. Настоящий стандарт распространяется на мучные кондитерские изделия и устанавливает метод определения намокаемости печенья, галет и крекера.

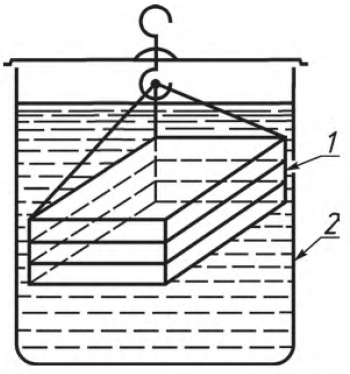
Метод основан на установлении увеличения массы мучных кондитерских изделий при погружении в воду при температуре 20 °С на определенное время.

Намокаемость характеризуется отношением массы изделий после намокания к массе сухих изделий и выражается в процентах.

2. Отбор проб — по ГОСТ 5904—82.

Для определения намокаемости отбирают не менее 9 изделий данного вида.

3. Для определения намокаемости применяется прибор, состоящий из трехсекционной камеры с открывающейся общей дверцей *1* и емкости для воды *2* (чертеж).



Камера из нержавеющей металлической сетки с размерами отверстий не более 2 мм^2 и диаметром проволоки для изготовления сетки 0,5 мм. Размеры камеры 93×80×60 мм.

Емкость для воды диаметром 140 и высотой 150 мм из нержавеющей стали.

Издание официальное **Перепечатка воспрещена**

Издание (сентябрь 2012 г.) с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июле 1983 г., январе 1986 г. (ИУС 10—83, 5—86).

© Издательство стандартов, 1980
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2012

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88* 3-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания до 500 г или другие весы с аналогичными метрологическими характеристиками.

Термометр стеклянный технический по ГОСТ 28498—90.

Часы песочные на 2 мин.

Секундомер.

4. Для проведения испытания камеру опускают в воду, вынимают, вытирают фильтровальной бумагой с внешней стороны и взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

В каждую секцию камеры закладывают по одному целому печенью или по одной половине галеты или крекера (прямоугольные разрезают по диагонали, круглые — по диаметру) и взвешивают камеру с изделиями на весах с погрешностью не более 0,01 г.

Камеру опускают в сосуд с водой, имеющей температуру 20 °С, на 2 мин (для печенья сахарного, сдобного и затяжного) и на 4 мин (для галет и крекера).

Камеру вынимают из воды и держат 30 с в наклонном положении для стекания избытка влаги. После этого камеру вытирают с внешней стороны и взвешиваают с намокшим изделием. Отношение массы намокшего изделия к массе сухого характеризует степень его намокаемости.

3, 4. **(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

5. Намокаемость X, %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{m - m_1}{m_2 - m_1} \cdot 100,$$

где m — масса камеры с намокшим изделием, г;

m_1 — масса пустой камеры (после погружения в воду и вытирания внешней стороны), г;

m_2 — масса камеры с сухим изделием, г.

6. Результат определения вычисляют с точностью до первого десятичного знака и округляют до целого числа.

За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое трех параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать по абсолютной величине 5 %.

Предел возможных значений погрешности измерений 8 % ($P = 0,95$).

(Измененная редакция, Изм. № 2).

---

* С 01.07.2002 г. введен в действие ГОСТ 24104—2001. На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008.

gost.e-ecolog.ru