

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности

Издание официальное

ГОССТАНДАРТ РОССИИ
Москва

Предисловие

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

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 616-ст

3 Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом ИСО 12082—97 «Сыры плавленые и продукты на основе плавленых сыров. Вычисление содержания добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов (рН контролирующих агентов, выраженных как лимонная кислота)»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

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

СЫРЫ ПЛАВЛЕННЫЕ

Метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности

Processed cheese products. Calculation of the content of added citrate emulsifying agents and acidifiers/pH-controlling agents, expressed as citric acid

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сыры плавленные и продукты на основе плавленных сыров, в рецептурах которых предусмотрены добавки (кроме сухого молока и/или сухой сыворотки), и устанавливает метод определения массовой доли добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности.

Метод основан на определении массовой доли лимонной кислоты в сыре и плавленом сыре, который вычисляется как отношение массовой доли лимонной кислоты к лактозе, равное 0,04.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 51259—99 (ДИН 10344—82) Молоко и молочные продукты. Метод определения лактозы и галактозы

ГОСТ Р 51459—99 Сыр и сыр плавленый. Метод определения массовой доли лимонной кислоты

3 Определение

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением:

массовая доля добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности: Массовая доля веществ, определенная методами, изложенными в настоящем стандарте, и выраженная в процентах.

4 Проведение определения

4.1 Определение массовой доли лимонной кислоты — по ГОСТ Р 51459.

4.2 Определение массовой доли лактозы — по ГОСТ Р 51259.

Издание официальное

65

1

5 Обработка результатов

Массовую долю добавленных цитратных эмульгаторов и регуляторов кислотности, пересчитанных на лимонную кислоту, W , %, вычисляют по формуле

$$W = W_c - rW_1, \quad (1)$$

где W_c — массовая доля лимонной кислоты в пробе продукта (4.1), %;

W_1 — массовая доля лактозы в пробе продукта (4.2), %;

r — коэффициент, учитывающий отношение массовой доли лимонной кислоты к массовой доле лактозы в сухом молоке и/или сухой сыворотке, равный 0,04.

Результат округляют — до 0,01 %.

П р и м е ч а н и е — Отношение массовых долей лимонной кислоты к лактозе может иметь другое значение, если сухая сыворотка выработана из сыворотки с различным химическим составом (творожная сладкая или подсырная кислая).

ОКС 67.100.20

Н19

ОКСТУ 9209

Ключевые слова: сельскохозяйственные продукты, пищевые продукты, молочные продукты, сыр, плавленый сыр, химический анализ, определение, массовая доля, цитратные эмульгаторы, регуляторы кислотности
