

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

## Метод определения содержания мякоти

ГОСТ  
8756.10—70\*Fruit and vegetable products.  
Method for determination of flesh content.

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 14.09.70 № 1408 дата введения установлена

01.07.71

Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 22.10.92 № 1440

Настоящий стандарт распространяется на консервированные соки с мякотью, напитки и другие продукты и устанавливает метод определения содержания мякоти в них.

Метод основан на отделении мякоти от жидкости в процессе центрифугирования и последующем весовом определении количества мякоти по осадку.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

**1. ОТБОР ПРОБ**

1.1. Отбор проб и подготовку их к испытанию производят по ГОСТ 8756.0—70.

**2. АППАРАТУРА**

2.1. Для проведения испытания должны применять:

- весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания 500 или 1000 г и допускаемой погрешностью взвешивания не более  $\pm 0,1$  г;
- баню водяную;
- центрифугу лабораторную ЦЛН-2 или центрифугу другого типа, осуществляющую центрифугирование при факторе разделения около 5500, с центрифужными пробирками из полимерных материалов вместимостью 10 см<sup>3</sup>;
- термометр ртутный стеклянный по ГОСТ 28498—90 с пределами измерения температуры от 0 до 100 °С, погрешностью измерения не более  $\pm 1,0$  °С;
- стакан стеклянный лабораторный по ГОСТ 23932—90, ГОСТ 25336—82 вместимостью 250 см<sup>3</sup>;
- пипетки мерные лабораторные стеклянные по НТД вместимостью 10 см<sup>3</sup>.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

**3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ**

3.1. В стеклянный стакан наливают около 120 см<sup>3</sup> пробы продукта, тщательно перемешивают и, не давая осесть мякоти, переносят по 10 см<sup>3</sup> продукта в каждую из четырех предварительно взвешенных центрифужных пробирок. Затем проверяют массу продукта, устанавливая ее равной 10,0 г в каждой пробирке.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

\* Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в июне 1973 г., ноябре 1982 г.  
(ИУС 6—73, 2—83).

Пробирки с продуктом помещают на водяную баню при температуре 85—95 °С и выдерживают в воде до тех пор, пока температура продукта не достигнет 60 °С.

Пробирки переносят в центрифугу и центрифугируют в течение 20 мин при частоте вращения ротора 8000 об/мин — при использовании центрифуги ЦЛН-2 и частоте вращения ротора, соответствующей фактору разделения 5500 — при использовании центрифуг других типов. Затем пробирки вынимают и осторожно сливают верхний прозрачный слой. Далее пробирки с осадком переворачивают вверх дном, ставят на фильтровальную бумагу и выдерживают 5 мин для стекания жидкости. Следы жидкости, сохранившиеся на стенках пробирки, осторожно, не нарушая осадка, удаляют полосками фильтровальной бумаги. Пробирки с осадком взвешивают. Массу осадка определяют по разности между массой пробирок с осадком и массой пробирок.

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

#### 4. ПОДСЧЕТ РЕЗУЛЬТАТОВ ИСПЫТАНИЯ

4.1. Массовую долю мякоти в продукте ( $X$ ) в процентах вычисляют по формуле

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

где  $m$  — масса продукта в пробирках, г;

$m_1$  — масса осадка в пробирках, г.

За окончательный результат принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 1 % абс. ( $P=0,95$ ).

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**