

ЖМЫХИ, ШРОТЫ И ГОРЧИЧНЫЙ ПОРОШОК**ГОСТ
13979.4—68****Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи**Oilcakes, Oilmeals and Powdered Mustard Seed Cake.
Determination of Color, Odour, Dark Impurities and small Particles
of Oilcake

Взамен ГОСТ 11201—65 в части определения цвета и запаха, ГОСТ 12220—66 в части определения запаха, ГОСТ 5983—51 в части метода определения количества темных включений

ОКСТУ 9146

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 1 ноября 1968 г. № 73 срок введения установлен

с 01.01.70

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян, и устанавливает методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи.

(Измененная редакция, Изм. № 1).**1. ОТБОР ПРОБ**

1.1. Отбор проб производят по ГОСТ 13979.0—86.

(Измененная редакция, Изм. № 1).**2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА ЖМЫХОВ И ШРОТОВ**

2.1. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88* класса точности 3 или 4 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или 500 г или другие весы с тем же классом точности.

Сито с диаметром отверстий 0,25 мм из набора лабораторных сит.

Измельчитель механический, мельница электрическая лабораторная или бытовая с числом оборотов не менее 5000 об/мин или ступка фарфоровая по ГОСТ 9147—80 или бронзовая.

Чашки стеклянные лабораторные ЧКЦ-1—10; ЧКЦ-1—50 или ЧКЦ-2—10, ЧКЦ-2—50 по ГОСТ 25336—82.

Шпатель

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.2. Из средней пробы выделяют 8—10 г продукта и дополнительно измельчают до прохода основной части продукта через сито с отверстиями диаметром 0,25 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Измельченный продукт помещают в чашечку, уплотняют шпателем, тщательно выравнивают и отмечают цвет при дневном рассеянном свете.

*С 1 июля 2002 г. вводится в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

*Издание с Изменениями № 1, 2, утвержденными в декабре 1982 г., июне 1987 г.
(ИУС 4—83, 9—87)*

3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАПАХА ЖМЫХОВ И ШРОТОВ

3.1. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88 класса точности 3 или 4 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или 500 г или другие весы с тем же классом точности.

Сито с диаметром отверстий 0,25 мм из набора лабораторных сит.

Измельчитель механический, мельница электрическая лабораторная или бытовая с числом оборотов не менее 5000 об/мин или ступка фарфоровая по ГОСТ 9147—80 или бронзовая.

Стаканы стеклянные лабораторные В-1—250 ТС, В-2—250 ТС или Н-1—250 ТС, Н-2—250 ТС по ГОСТ 25336—82.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

3.2. Из средней пробы выделяют 20—25 г продукта и измельчают в соответствии с требованиями п. 2.2.

3.3. Измельченный продукт переносят в стакан, заливают дистиллированной водой с температурой (60 ± 2) °С. Затем воду сливают и определяют запах испытуемой пробы.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ТЕМНЫХ ВКЛЮЧЕНИЙ

Количество темных включений определяют только в горчичном порошке. Темные включения являются частицами шелухи темного цвета, а также частицами разрушенных семян различных сорняков, сопровождающих в виде примеси семена горчицы.

4.1. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88 класса точности 2 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или другие весы такого же класса точности.

Лупа измерительная по ГОСТ 25706—83 с ценой деления 0,1 мм и увеличением 10^х.

Стекло предметное по ГОСТ 9284—75.

Стекло покровное по ГОСТ 6672—75.

Бумага чертежная по ГОСТ 597—73.

Масло бесцветное (касторовое по ГОСТ 18102—95, или ГОСТ 6757—96, или вазелиновое по ГОСТ 3164—78).

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

4.2. Навеску на предметном стекле дозируют на весах 1,0—1,2 мг горчичного порошка и полученный результат в миллиграммах записывают до первого десятичного знака, смачивают каплей прозрачного бесцветного масла (лучше касторового) и накрывают покровным стеклом. Предметное стекло с пробой кладут на белую бумагу, которая при просмотре под лупой не должна иметь темных включений.

В приготовленном препарате при помощи лупы подсчитывают количество темных включений и относят это количество к 1 мг. Определение повторяют не менее пяти раз.

Среднее арифметическое пяти определений принимают за количество темных включений в 1 мг горчичного порошка.

Размах (разница между наибольшим и наименьшим значениями) полученных значений не должен превышать 5 темных включений на 1 мг горчичного порошка.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МЕЛОЧИ В ЖМЫХАХ

Содержание мелочи определяют в неизмельченной средней пробе.

5.1. Для проведения испытания должна применяться следующая аппаратура:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88 класса точности 3 или 4 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или 500 г или другие весы с тем же классом точности.

Сито металлическое штампованное с отверстиями диаметром 1 мм.

Стаканы стеклянные лабораторные В-1—250 ТС, В-2—250 ТС или Н-1—250 ТС по ГОСТ 25336—82.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

5.2. В стеклянный стакан дозируют на весах (100 ± 10) г жмыха и просеивают через сито с отверстиями диаметром 1 мм в течение 3—3,5 мин. Затем количество мелочи (проход через сито) взвешивают. Значения массы в обоих случаях определяют в граммах, а полученный результат записывают до второго десятичного знака.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

5.3. Обработка результатов.

Массовую долю мелочи (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_0},$$

где m_1 — масса мелочи, г;

m_0 — масса исследуемой пробы, г.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,5 %, при доверительной вероятности 0,95.

(Введен дополнительно, Изм. № 2).