

ГОСТ 27559—87

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МУКА И ОТРУБИ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАРАЖЕННОСТИ И ЗАГРЯЗНЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2007

МУКА И ОТРУБИ

Метод определения зараженности и загрязненности
вредителями хлебных запасовГОСТ
27559—87Flour and bran. Method for determination
of pest infestation and filth testМКС 67.060
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.89

Настоящий стандарт распространяется на муку и отруби и устанавливает метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами).

Сущность метода определения зараженности заключается в выделении насекомых и клещей путем просеивания на ситах и визуальном обнаружении живых особей, а загрязненности — мертвых особей.

Зараженными вредителями считают муку и отруби с наличием живых насекомых и клещей во всех стадиях их развития.

Загрязненными вредителями считают муку и отруби с наличием в них мертвых насекомых.

1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 27668.
(Измененная редакция, Изм. № 1).

2. АППАРАТУРА

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания ± 1 и ± 5 г.
Сито лабораторное № 056 из проволочной сетки с размером отверстий 0,56 мм.

Доска анализная (с черным и белым стеклом).

Термометр по ГОСТ 28498 с погрешностью ± 1 °С.

Лупа кратностью не менее 4,5 по ГОСТ 25706.

Стекло размером 20 × 30 см.

Шпатель.

Совочек.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

3.1. Для определения зараженности и загрязненности вредителями муки и отрубей из средней пробы выделяют навеску массой не менее 1 кг. Навеску муки или отрубей просеивают через сито из проволочной сетки вручную в течение 1 мин для муки и 2 мин для отрубей при 120 круговых движениях в минуту или механизированным способом в соответствии с описанием, приложенным к устройству.

Для выявления насекомых сход с сита высыпают на белое стекло анализной доски и перебирают вручную с помощью шпателя. При этом выделяют живых и мертвых насекомых (личинки, куколки, взрослые) — вредителей хлебных запасов.

Проход через сито используют для выявления клещей. Для этого из прохода через сито отбирают совочком из разных мест 5 навесок не менее 20 г каждая.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

Навески отдельно помещают на черное стекло аналитической доски, разравнивают и слегка пресуют с помощью листа бумаги или стекла для получения гладкой поверхности толщиной слоя 1—2 мм.

Сняв бумагу или стекло, поверхность муки или отрубей по истечении 1 мин тщательно рассматривают. Появившиеся на поверхности муки или отрубей вздутия и бороздки просматривают с помощью лупы для установления присутствия живых клещей.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3.2. Температура анализируемых проб муки и отрубей должна быть не ниже 18 °С. При температуре проб ниже 18 °С перед определением зараженности их следует отогреть до комнатной температуры 18—20 °С.

4. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

В лабораторных журналах отдельно указывают зараженность и загрязненность вредителями: «обнаружена» или «не обнаружена».

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством хлебопродуктов СССР

РАЗРАБОТЧИКИ

К.А. Чурусов, канд. техн. наук (руководитель темы); Г.А. Закладной, канд. биол. наук;
А.В. Черентаева; С.А. Желтова, канд. биол. наук

2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24.12.87 № 4994

3. ВЗАМЕН ГОСТ 9404—60 в части пп. 37—40

4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела
ГОСТ 25706—83	2
ГОСТ 27668—88	1
ГОСТ 28498—90	2

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 3—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6—93)

6. ИЗДАНИЕ с Изменением № 1, утвержденным в октябре 1989 г. (ИУС 1—90)