

ГОСТ 10574—91

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

---

**ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ**  
**МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРАХМАЛА**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**Поправка к ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть.	Настоящий стандарт распространяется на колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины и других видов убойных животных, мясные консервы и устанавливает методы определения крахмала.	Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы) и устанавливает методы определения крахмала.
Раздел 1. После пункта 1.3	—	1.3а Отбор и подготовку проб полуфабрикатов и кулинарных изделий к испытаниям проводят по ГОСТ 4288—76*.
сноска	—	* На территории Российской Федерации дополнительно действует ГОСТ Р 51447—99.

(ИУС № 5 2009 г.)

## ПРОДУКТЫ МЯСНЫЕ

## Методы определения крахмала

Meat products. Determination of starch content

ГОСТ  
10574—91МКС 67.120.10  
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.93

Настоящий стандарт распространяется на колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины и других видов убойных животных, мясные консервы и устанавливает методы определения крахмала.

## 1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

1.1. Отбор проб колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов убойных животных проводят по ГОСТ 9792.

1.2. С колбасных изделий предварительно снимают оболочку. Пробы колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов убойных животных дважды пропускают через мясорубку диаметром отверстий решетки 3,0—4,0 мм, тщательно перемешивая полученный фарш.

1.3. Отбор и подготовку проб консервов к испытаниям проводят по ГОСТ 8756.0 и ГОСТ 26671.

1.4. Измельченную пробу помещают в стеклянную банку с герметической крышкой и хранят при температуре не выше 4 °С до окончания анализа.

## 2. КАЧЕСТВЕННЫЙ МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРАХМАЛА

## 2.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 200 г, 2-го класса точности по ГОСТ 24104\*.

Калий йодистый по ГОСТ 4232.

Йод кристаллический по ГОСТ 4159.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

## 2.2. Подготовка к испытанию

## 2.2.1. Приготовление раствора Люголя

2 г йодистого калия и 1,27 г кристаллического йода растворяют в 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды.

## 2.3. Проведение испытания

На поверхность свежего среза продукта наносят по капле раствор Люголя. Появление синей или черно-синей окраски указывает на присутствие крахмала.

## 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ МАССОВОЙ ДОЛИ КРАХМАЛА

Метод основан на окислении альдегидных групп моносахаридов, образующихся при гидролизе крахмала в кислой среде двухвалентной медью, восстановлении окиси меди в закись и последующем йодометрическом титровании.

\* С июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

## С. 2 ГОСТ 10574—91

### 3.1. Аппаратура, материалы и реактивы

Мясорубка бытовая по ГОСТ 4025 или электромясорубка бытовая по ГОСТ 20469.

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 200 г, 2-го класса точности по ГОСТ 24104.

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 500 г, не ниже 3-го класса точности по ГОСТ 24104.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Сетка асбестовая.

Холодильник ХШ—1—400—29/32 ХС по ГОСТ 25336.

Колба П—1—250—29/32 ТС по ГОСТ 25336.

Воронки В—36—80, В—100—150 ХС по ГОСТ 25336.

Колбы 1—50—2 или 2—50—2, 1—100—2 или 2—100—2, 1—250—2 или 2—250—2 по ГОСТ 1770, вымеренные на наливной объем.

Цилиндры 1—10, 1—100 или 3—100 по ГОСТ 1770, вымеренные на отливной объем.

Бюретки 1—2—25—0,1, 1—2—5—0,02 по ГОСТ 29251.

Пипетки 1—2—1, 2—2—1 или 4—2—1; 1—2—2, 2—2—2 или 4—2—2; 2—2—10, 6—2—10 или 7—2—10; 2—2—20; 6—2—25 или 7—2—25 по ГОСТ 29169.

Бумага фильтровальная по ГОСТ 12026.

Калий-натрий виннокислый по ГОСТ 5845.

Кислота соляная по ГОСТ 3118, раствор с массовой долей 10 %.

Натрия гидроокись по ГОСТ 4328, раствор с массовой долей 10 %.

Калий железистосинеродистый (желтая кровяная соль) по ГОСТ 4207, раствор с массовой долей 15 %.

Цинк сернистый по ГОСТ 4174, раствор с массовой долей 30 %.

Натрий серноватистокислый (натрия тиосульфат) раствор концентрации  $c(\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3 \times 5\text{H}_2\text{O}) = 0,1$  моль/дм<sup>3</sup>.

Калий йодистый по ГОСТ 4232, раствор с массовой долей 30 %.

Кислота серная по ГОСТ 4204, раствор с массовой долей 25 %.

Фенолфталеин по ТУ 6—09—5360, раствор в этиловом спирте с массовой долей 1 %.

Спирт этиловый ректификованный технический высшего сорта по ГОСТ 18300.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Крахмал растворимый по ГОСТ 10163, раствор с массовой долей 1 % в насыщенном растворе хлористого натрия.

Медь сернистая по ГОСТ 4165.

Эфир серный.

Натрий хлористый по ГОСТ 4233.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудования с техническими характеристиками не хуже, а также лабораторной химической посуды и реактивов по качеству не ниже вышеуказанных. Средства измерений должны быть аттестованы в соответствии с требованиями ГОСТ 8.326\*.

### 3.2. Подготовка к испытанию

#### 3.2.1. Подготовка жидкости Фелинга

Жидкость Фелинга состоит из двух растворов: № 1 и 2.

Раствор № 1. 40 г перекристаллизованной сернистой меди растворяют в воде и доводят объем раствора до 1 дм<sup>3</sup>.

Раствор № 2. 200 г виннокислого калия-натрия и 150 г гидроокиси натрия растворяют в воде и доводят объем раствора до 1 дм<sup>3</sup>.

Жидкость Фелинга готовят непосредственно перед употреблением, смешивая равные объемы растворов № 1 и 2 из расчета потребности на все количество исследуемых проб.

3.2.2. Непосредственно перед употреблением раствор йодистого калия в случае желтоватой окраски обесцвечивают добавлением по каплям 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия.

#### 3.3. Проведение испытания

3.3.1. В коническую колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup> помещают 20 г пробы продукта, приливают небольшими порциями 80 см<sup>3</sup> раствора соляной кислоты, одновременно размешивая навеску стеклянной палочкой.

\* На территории Российской Федерации действуют ПР 50.2.009—94.

Колбу с содержимым присоединяют к обратному водяному или воздушному холодильнику, ставят на плитку и, подложив под колбу асбестовую сетку, кипятят 15 мин, периодически перемешивая.

Затем колбу охлаждают до комнатной температуры в холодной воде. Содержимое колбы количественно переносят в мерную колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup> и объем жидкости доводят дистиллированной водой до метки, причем попавший в колбу жир должен находиться над меткой.

После перемешивания содержимое колбы фильтруют через бумажный фильтр. 25 см<sup>3</sup> фильтрата вносят пипеткой в мерную колбу вместимостью 50 см<sup>3</sup>, добавляют одну каплю раствора фенолфталеина и нейтрализуют фильтрат раствором гидроксида натрия до появления от одной капли щелочи красноватой окраски. Добавляют в колбу по каплям раствор соляной кислоты до исчезновения красноватой окраски и еще 2—3 капли для обеспечения слабокислой реакции раствора.

Для осветления гидролизата и осаждения белков к раствору в колбе добавляют 1,5 см<sup>3</sup> раствора желтой кровяной соли и 1,5 см<sup>3</sup> раствора сернистого цинка. Колбу с содержимым охлаждают до комнатной температуры, доводят объем дистиллированной водой до метки (в случае образования пены добавляют 1—3 капли серного эфира), перемешивают и фильтруют через бумажный фильтр.

3.3.2. 10 см<sup>3</sup> фильтрата (при контрольном определении — 10 см<sup>3</sup> дистиллированной воды) вносят пипеткой в мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, добавляют пипеткой 20 см<sup>3</sup> жидкости Фелинга, перемешивают и кипятят 3 мин.

После кипячения колбу с содержимым тотчас же охлаждают холодной водой, доводят объем дистиллированной водой до метки, тщательно перемешивают и дают осесть выпавшей закиси меди.

В коническую колбу вместимостью 100—200 см<sup>3</sup> пипеткой вносят 20 см<sup>3</sup> отстоявшейся жидкости, последовательно добавляют цилиндром 10 см<sup>3</sup> раствора йодистого калия и 10 см<sup>3</sup> раствора серной кислоты. Желтовато-коричневый от выделившегося йода раствор сразу титруют раствором тиосульфата натрия до слабозеленой окраски. Затем добавляют 1 см<sup>3</sup> раствора крахмала и продолжают титрование медленно (с промежутками между каплями 5—6 с) до полного исчезновения синей окраски раствора. Также проводят титрование контрольного раствора.

#### 3.4. Обработка результатов

3.4.1. Для вычисления массовой доли крахмала предварительно вычисляют объем точно 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия  $V$ , см<sup>3</sup>, по формуле

$$V = \frac{K \cdot (V_0 - V_1) \cdot 100}{20},$$

где  $K$  — поправка к титру 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия с точностью до 0,0001 моль/дм<sup>3</sup>;

$V_0$  — объем 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия, израсходованный на титрование контрольного раствора, см<sup>3</sup>;

$V_1$  — объем 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия, израсходованный на титрование испытуемого раствора, см<sup>3</sup>;

100 — разбавление гидролизата после кипячения, см<sup>3</sup>;

20 — объем титруемого раствора, см<sup>3</sup>.

Затем определяют соответствующую этому объему массу крахмала ( $m$ ) в миллиграммах по таблице (см. пример в приложении 2) и выражают в граммах.

Объем 0,1 моль/дм <sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия, см <sup>3</sup>	Масса крахмала, мг	Объем 0,1 моль/дм <sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия, см <sup>3</sup>	Масса крахмала, мг	Объем 0,1 моль/дм <sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия, см <sup>3</sup>	Масса крахмала, мг	Объем 0,1 моль/дм <sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия, см <sup>3</sup>	Масса крахмала, мг
1	2,8	6	17,1	11	32,3	16	48,3
2	5,6	7	20,1	12	35,4	17	51,6
3	8,4	8	23,1	13	38,6	18	54,9
4	11,3	9	26,1	14	41,8	19	58,2
5	14,2	10	29,2	15	45,0	20	61,6

## С. 4 ГОСТ 10574—91

Массовую долю крахмала  $X$ , %, вычисляют по формуле

$$X = \frac{250 \cdot 50 \cdot 100 \cdot m}{20 \cdot 50 \cdot 10} = 250 \cdot m,$$

где 250 — объем гидролизата, см<sup>3</sup>;

25 — объем гидролизата для нейтрализации и осаждения белков, см<sup>3</sup>;

50 — разбавление гидролизата после нейтрализации и осаждения белков, см<sup>3</sup>;

20 — масса пробы продукта для испытания, г;

10 — объем гидролизата для кипячения, см<sup>3</sup>.

3.4.2. За окончательный результат испытания принимают среднеарифметическое результатов ( $\bar{X}$ ) двух параллельных определений, допустимое расхождение между которыми не должно превышать 20 % по отношению к среднеарифметическому при  $P = 0,95$ . Окончательный результат округляют до первого десятичного знака.

3.4.3. Допустимое расхождение между результатами испытаний, проведенных в двух разных лабораториях, не должно превышать 30 % по отношению к среднеарифметическому значению при  $P = 0,95$ .

3.4.4. Для вычисления массовой доли крахмала в продуктах, выработанных с применением крахмала и сухого молока ( $X_1$ ) предварительно определяют массовую долю лактозы в пересчете на крахмал ( $X_2$ ).

Метод определения лактозы — в приложении 1.

Массовую долю крахмала ( $X_1$ ) в процентах вычисляют по формуле

$$X_1 = X - X_2.$$

*ПРИЛОЖЕНИЕ 1*  
*Обязательное*

### МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЛАКТОЗЫ

20 г пробы помещают в мерную колбу вместимостью 250 см<sup>3</sup>, добавляют до половины колбы дистиллированной воды.

Затем для осаждения белков добавляют 10 см<sup>3</sup> раствора желтой кровяной соли и 10 см<sup>3</sup> раствора сернокислого цинка, доводят содержимое колбы дистиллированной водой до метки, причем выделившийся жир должен находиться над меткой, перемешивают, дают отстояться 20—30 мин и фильтруют через бумажный фильтр.

25 см<sup>3</sup> прозрачного бесцветного фильтрата вносят пипеткой в мерную колбу вместимостью 50 см<sup>3</sup>, добавляют 2,5 см<sup>3</sup> концентрированной соляной кислоты, помещают на водяную баню с температурой 85—90 °С на 15 мин для гидролиза лактозы. Затем колбу охлаждают, добавляют одну каплю раствора фенолфталеина и нейтрализуют раствором гидроксида натрия до появления от одной капли щелочи красноватой окраски. Немедленно добавляют по каплям раствор соляной кислоты до исчезновения красноватой окраски и еще 2—3 капли для обеспечения слабокислой реакции раствора. Доводят содержимое колбы дистиллированной водой до метки и фильтруют через бумажный фильтр.

Далее испытания проводят, как указано в п. 3.3.2.

Результаты обрабатывают, как указано в п. 3.4, вычисляют массовую долю лактозы в пересчете на крахмал так же, как массовую долю крахмала.

**ПРИМЕР ОПРЕДЕЛЕНИЯ МАССЫ КРАХМАЛА ( $m$ ) ПО ТАБЛИЦЕ**

Предположим, что израсходовано 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия с поправкой  $K = 0,99$ ;  
 на титрование 20 см<sup>3</sup> контрольного раствора — 3,5 см<sup>3</sup> ( $V_1$ );  
 на титрование 20 см<sup>3</sup> испытуемого раствора (при определении крахмала) — 2,2 см<sup>3</sup> ( $V_2$ );  
 на титрование 20 см<sup>3</sup> испытуемого раствора (при определении лактозы) — 2,8 см<sup>3</sup> ( $V_3$ ).  
 Вычисляем объем точно 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия  $V$

$$V = \frac{0,99 \cdot (3,5 - 2,2) \cdot 100}{20} = 6,435 \text{ см}^3.$$

Находим соответствующую массу крахмала ( $m$ ) по таблице следующим образом:

6,00 см<sup>3</sup> раствора соответствует масса крахмала 17,1 мг;

0,435 см<sup>3</sup> раствора —  $(3,0 \times 0,435) = 1,305$ , где 3,0 — разность значений массы крахмала для 6 и 7 см<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия

$$m = 17,1 + 1,305 = 18,402 \text{ мг} = 0,018405 \text{ г}.$$

Таким же образом находим массу  $m$  при определении массовой доли лактозы.

Вычисляем объем точно 0,1 моль/дм<sup>3</sup> раствора тиосульфата натрия

$$V = \frac{0,99 \cdot (3,5 - 2,8) \cdot 100}{20} = 3,465 \text{ см}^3,$$

находим соответствующую массу

$$m = 8,4 + (0,465 \cdot 2,9) = 9,7485 \text{ мг} = 0,0097485 \text{ г}.$$

## ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

**1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Всесоюзным научно-исследовательским и конструкторским институтом мясной промышленности

**2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** Постановлением Комитета стандартизации и метрологии СССР от 27.12.91 № 2225

**3. ВЗАМЕН ГОСТ 10574—73**

**4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ**

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 8.326—89	3.1	ГОСТ 8756.0—70	1.3
ГОСТ 1770—74	3.1	ГОСТ 9792—73	1.1
ГОСТ 3118—77	3.1	ГОСТ 10163—76	3.1
ГОСТ 4025—95	3.1	ГОСТ 12026—76	3.1
ГОСТ 4159—79	2.1	ГОСТ 14919—83	3.1
ГОСТ 4165—78	3.1	ГОСТ 18300—87	3.1
ГОСТ 4174—77	3.1	ГОСТ 20469—95	3.1
ГОСТ 4204—77	3.1	ГОСТ 24104—88	2.1, 3.1
ГОСТ 4207—75	3.1	ГОСТ 25336—82	3.1
ГОСТ 4232—74	2.1, 3.1	ГОСТ 26671—85	1.3
ГОСТ 4233—77	3.1	ГОСТ 29169—91	3.1
ГОСТ 4328—77	3.1	ГОСТ 29251—91	3.1
ГОСТ 5845—79	3.1	ТУ 6—09—5360—87	3.1
ГОСТ 6709—72	2.1, 3.1		

**5. ПЕРЕИЗДАНИЕ.** Март 2009 г.



**Поправка к ГОСТ 10574—91 Продукты мясные. Методы определения крахмала**

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Вводная часть.	Настоящий стандарт распространяется на колбасные изделия, продукты из свинины, говядины и баранины и других видов убойных животных, мясные консервы и устанавливает методы определения крахмала.	Настоящий стандарт распространяется на мясные и мясосодержащие продукты (колбасные изделия, продукты из мяса, полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы) и устанавливает методы определения крахмала.
Раздел 1. После пункта 1.3	—	1.3а Отбор и подготовку проб полуфабрикатов и кулинарных изделий к испытаниям проводят по ГОСТ 4288—76*.
сноска	—	* На территории Российской Федерации дополнительно действует ГОСТ Р 51447—99.

(ИУС № 5 2009 г.)