

---

**М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й    С Т А Н Д А Р Т**


---

**КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ**

**Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии**

Food concentrates.  
Methods for determination of organoleptic properties, preparedness of concentrates for using and evaluation of suspension dispersity

**ГОСТ  
15113.3—77**

**Взамен  
ГОСТ 15113.2—69,  
кроме п. 2, 3, 4, 8**

МКС 67.050  
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 августа 1977 г. № 2024 дата введения установлена

01.01.79

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

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты и устанавливает методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии.

**1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ**

1.1. Отбор и подготовку проб проводят по ГОСТ 15113.0—77.  
(Измененная редакция, Изм. № 1).

**2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ****2.1. Сущность метода**

Сущность метода состоит в органолептической оценке внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции.

**2.2. Оборудование, посуда и материалы**

Бумага белая писчая по ГОСТ 18510—87.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88\*.

Кастрюли эмалированные.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Стаканы тонкостенные прозрачные.

Тарелки фарфоровые белые.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**2.3. Проведение испытаний**

2.3.1. Для определения органолептических показателей концентратов в сухом виде часть объединенной пробы продукта помещают на лист белой бумаги и при рассеянном дневном свете или люминесцентном освещении визуально устанавливают форму частиц и брикетов, пористость, пузырчатость, а затем последовательно определяют запах, вкус и консистенцию на соответствие их требованиям нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

---

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



2.3.2. Для определения органолептических показателей готовые блюда готовят по способу, указанному на этикетке.

Используемая посуда должна быть единой формы и размера и не иметь посторонних запахов.

Варка осуществляется в посуде с закрытой крышкой. Продукт постепенно доводят до кипения при периодическом перемешивании.

2.3.3. Температура блюда при органолептической оценке должна быть:

(20±5) °С — для блюд и кулинарных изделий, употребляемых в холодном виде;

(55±5) °С — для блюд, употребляемых в горячем виде.

2.3.4. Количество дегустируемых образцов должно быть не более десяти. Блюда с резким запахом или вкусом должны дегустироваться последними.

2.3.5. Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию готовых блюд определяют органолептически и устанавливают их соответствие нормативной документации.

### 3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ КОНЦЕНТРАТА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

#### 3.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в органолептической оценке готовности блюда из концентрата к употреблению.

#### 3.2. Приборы и посуда

Секундомер.

Кастрюли эмалированные по ГОСТ 24788—2001 или кастрюли алюминиевые по ГОСТ 17151—81.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Тарелки фарфоровые белые.

#### 3.3. Проведение испытания

Продукт варят по способу, указанному на этикетке, в соответствии с технологической инструкцией. Готовность пробы к употреблению устанавливают органолептически.

Разд. 3. (Измененная редакция, Изм. № 1).

### 4. МЕТОД ОЦЕНКИ ДИСПЕРСНОСТИ СУСПЕНЗИИ В КОНЦЕНТРАТАХ «НАПИТКИ С МОЛОКОМ ИЛИ СО СЛИВКАМИ»

#### 4.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в оценке дисперсности суспензии по высоте ее слоя.

#### 4.2. Аппаратура, материалы, посуда

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104—88.

Стаканы химические по ГОСТ 25336—82, вместимостью 250 см<sup>3</sup>, диаметром 65 мм.

Цилиндры мерные по ГОСТ 1770—74 с ценой деления 1 см<sup>3</sup>.

Часы песочные на 2 мин.

Бумага масштабнo-координатная по ГОСТ 334—73.

#### 4.3. Проведение испытания

В химический стакан помещают навеску, взятую из объединенной пробы, массой 40 г с погрешностью не более 0,1 г, приливают 200 см<sup>3</sup> воды, нагретой до температуры (60±2) °С, тщательно перемешивают до получения тонкой взвеси и оставляют в покое.

Чем выше дисперсность частиц суспензии и чем дольше они удерживаются во взвешенном состоянии, тем выше качество напитка.

Суспензия считается достаточно дисперсной, если через 2 мин после смешивания не образуется заметного ее отстоя. Высоту отстоя отмечают с помощью масштабнo-координатной бумаги.

Разд. 4. (Измененная редакция, Изм. № 1).