

МОЛОКО

Методы определения раскисления

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ВНИМИ)

Представлен Межгосударственным Техническим комитетом по стандартизации МТК 186 «Молоко и молочные продукты»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 15 от 28 мая 1999 г.)

За принятие проголосовали:

| Наименование государства | Наименование национального органа по стандартизации |
|----------------------------|---|
| Азербайджанская Республика | Азгосстандарт |
| Республика Беларусь | Госстандарт Беларуси |
| Республика Казахстан | Госстандарт Республики Казахстан |
| Киргизская Республика | Киргизстандарт |
| Республика Молдова | Молдовастандарт |
| Российская Федерация | Госстандарт России |
| Республика Таджикистан | Таджикгосстандарт |
| Туркменистан | Главная Государственная инспекция Туркменистана |
| Республика Узбекистан | Узгосстандарт |
| Украина | Госстандарт Украины |

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 23 сентября 1999 г. № 307-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 30637—99 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 октября 2000 г.

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2002 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1999

© ИПК Издательство стандартов, 2003

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

МОЛОКО

Методы определения раскисления

Milk
Method for determination of deacidification

Дата введения 2000—10—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сырое молоко и устанавливает методы определения его раскисления химическими раскислителями. Определение предусматривает измерение массовой доли белка в одной и той же пробе молока различными методами и сравнение разности между полученными результатами с нормируемой величиной разности значений этого показателя (7.1 и 7.2).

Основной метод (с более высокими метрологическими характеристиками) основан на измерении массовой доли белка в одной и той же пробе молока методами формольного титрования и Кьельдаля.

Экспресс-метод основан на измерении массовой доли белка в одной и той же пробе молока методом формольного титрования и рефрактометрическим методом.

Сущность методов заключается в том, что при повышении кислотности молока структура глобул казеина частично нарушается и при раскислении не восстанавливается. При этом измерение массовой доли белка методом формольного титрования дает систематическое отклонение результата от результатов измерений, полученных методами рефрактометрии и Кьельдаля.

Величина этого отклонения тем больше, чем больше нарушена природная структура белка в результате повышения кислотности молока за счет увеличения микробиологической обсемененности и нарушения температурных режимов хранения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.4.021—75 Система стандартов безопасности труда. Системы вентиляционные. Общие требования

ГОСТ 13928—84 Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу

ГОСТ 23327—98 Молоко и молочные продукты. Метод измерения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка

ГОСТ 25179—90 Молоко. Методы определения белка

3 Методы отбора проб

Методы отбора проб и подготовка их к анализу — по ГОСТ 13928.

4 Аппаратура, материалы и реактивы

В настоящем стандарте использованы аппаратура, материалы и реактивы по ГОСТ 23327 и ГОСТ 25179.

5 Подготовка к проведению измерения

Подготовка к измерению массовой доли белка — по ГОСТ 23327 и ГОСТ 25179.

6 Проведение измерения

6.1 Основной метод (применяется при возникновении разногласий)

Анализируемую пробу молока делят на две части. В первой части пробы измеряют массовую долю белка методом формольного титрования по ГОСТ 25179. Во второй части пробы измеряют массовую долю белка методом Кьельдаля по ГОСТ 23327.

6.2 Экспресс-метод

Анализируемую пробу молока делят на две части. В первой части пробы измеряют массовую долю белка методом формольного титрования по ГОСТ 25179. Во второй части пробы измеряют массовую долю белка рефрактометрическим методом по ГОСТ 25179.

7 Обработка результатов измерения

7.1 Основной метод

При определении основным методом сравнивают результаты измерений массовой доли белка методом Кьельдаля по ГОСТ 23327 и методом формольного титрования по ГОСТ 25179.

Разность значений массовой доли белка более 0,2 % свидетельствует о раскислении молока.

7.2 Экспресс-метод

При определении экспресс-методом сравнивают результаты измерений массовой доли белка методом формольного титрования и рефрактометрическим методом по ГОСТ 25179.

Разность значений массовой доли белка более 0,3 % свидетельствует о раскислении молока.

8 Требования техники безопасности

8.1 Лаборатория, в которой определяют раскисление молока, должна иметь приточно-вытяжную вентиляцию в соответствии с требованиями ГОСТ 12.4.021.

8.2 Работу с кислотами проводят в вытяжном шкафу с использованием индивидуальных защитных средств.

 УДК 637.11 : 543.06 : 006.354

МКС 67.100.10

Н19

ОКСТУ 9209

Ключевые слова: молоко, раскисление, измерение массовой доли белка, метод Кьельдаля, метод рефрактометрический, метод формольного титрования

Редактор *Т.П. Шашина*
 Технический редактор *Л.А. Гусева*
 Корректор *О.В. Ковш*
 Компьютерная верстка *В.И. Грищенко*

Изд. лиц. № 02354 от 14.07.2000. Подписано в печать 18.12.2002. Усл. печ. л. 0,47.
 Уч.-изд. л. 0,37. Тираж 95 экз. С 8840. Зак. 1141.

ИПК Издательство стандартов, 107076 Москва, Колодезный пер., 14.
<http://www.standards.ru> e-mail: info@standards.ru

Набрано в Издательстве на ПЭВМ

Филиал ИПК Издательство стандартов — тип. "Московский печатник", 105062 Москва, Лялин пер., 6.
 Плр № 080102