

Группа С19

**Изменение № 3 ГОСТ 13496.18—85 Комбикорма, комбикормовое сырье.  
Методы определения кислотного числа жира**

**Принято Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и  
сертификации (протокол № 12 от 21.11.97)**

**Зарегистрировано Техническим секретариатом МГС № 2894**

За принятие изменения проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Казахстан	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизская Республика	Киргизстандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

Пункт 1.1. Заменить ссылки: ГОСТ 13979.0—68 на ГОСТ 13979.0—86, ГОСТ 8285—74 на ГОСТ 8285—91.

Пункты 2.1, 3.1. Заменить ссылки: ГОСТ 24104—80 на ГОСТ 24104—88, ГОСТ 20292—74 на ГОСТ 29251—91, ГОСТ 18300—72 на ГОСТ 18300—87.

Пункт 2.1. Заменить ссылку: ГОСТ 20015—74 на ГОСТ 20015—88.

Раздел 3. Первый абзац изложить в новой редакции:

«Сущность метода заключается в объемном титровании свободных жирных кислот, извлеченных из продукта экстрагированием эфиром или хлороформом в стеклянной колонке».

Пункт 3.1. Исключить абзацы: «сито с отверстиями диаметром 10—15 мм», «ступку фарфоровую по ГОСТ 9147—80», «песок речной чистый, обезжиренный»;

шестой, седьмой абзацы изложить в новой редакции:

«стеклянную колонку вместимостью 250—500 см<sup>3</sup>, диаметром 50 мм, высотой 230—250 мм с оттянутым концом;

микробюретки 1—1/2, 3/—2—5—0,02 по ГОСТ 29251—91, исполнения 1, 1, 3, 2-го класса точности, вместимостью 5 см<sup>3</sup>, с ценой деления 0,1 см<sup>3</sup>»;

*(Продолжение см. с. 26)*

восьмой абзац. Заменить значения: 200—250 см<sup>3</sup> на 100—150 см<sup>3</sup>;  
девятый абзац изложить в новой редакции:  
«цилиндр мерный исполнений 1,3 вместимостью 50 см<sup>3</sup> или мензурка  
вместимостью 50 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770—74»;  
Пункт 3.2.3 исключить.

Пункт 3.2.4. Заменить слова: «*Приготовление экстрагирующей смеси*» на  
«*Приготовление спирто-эфирной смеси*».

Пункты 3.2.5, 3.3 изложить в новой редакции:

«3.2.5. *Подготовка установки для экстракции*

В стеклянную колонку вместимостью 250—500 см<sup>3</sup> последовательно помещают ватный тампон, два кружка, вырезанных из фильтровальной бумаги диаметром, несколько превышающим диаметр колонки, затем снова ватный тампон. Общая высота фильтра должна быть около 50 мм. Налитый в колонку эфир или хлороформ должен вытекать из нее со скоростью 40—80 капель в минуту.

3.3. *Пр о в е д е н и е и с п ы т а н и я*

При испытании мясокостной и рыбной муки, белково-жирового концентрата берут навеску массой 20—30 г, при испытании комбикормов и кормов растительного происхождения — массой 100 г. Навеску переносят в стеклянную колонку, подготовленную по п. 3.2.5, слегка уплотняют (постукиванием пальцами по колонке), на выравненную поверхность исследуемого продукта помещают небольшой кусок ваты. Колонку закрепляют в штативе и под нее устанавливают фарфоровую выпарительную чашку.

В колонку постепенно приливают серный эфир или хлороформ. При испытании мясокостной и рыбной муки, белково-жирового концентрата приливают около 80 см<sup>3</sup> эфира или хлороформа, при испытании комбикормов и кормов растительного происхождения — 200 см<sup>3</sup>. Завершение экстракции жира контролируют, смачивая фильтровальную бумагу вытекающей каплей. Экстракция считается законченной при отсутствии на бумаге жирового пятна. Чашку с экстрактом ставят на водяную баню и выпаривают до полного удаления запаха применяемого экстрагирующего вещества, или оставляют чашку с экстрактом в вытяжном шкафу на ночь для самопроизвольного его испарения.

Из чашки берут навеску жира массой 0,2—0,3 г и переносят в сухую коническую колбу вместимостью 100—150 см<sup>3</sup>, предварительно взвешенную, после внесения жира колбу вновь взвешивают. Разница между первым и вторым взвешиванием дает величину навески. Взвешивание проводят на аналитических весах 2-го класса точности. Погрешность взвешивания не более 0,002 г.

Затем в колбу приливают 50 см<sup>3</sup> спирто-эфирной смеси, причем вначале приливают 25 см<sup>3</sup> смеси и стеклянной палочкой растирают, разме-

(Продолжение см. с. 27)

пивают навеску жира до полного его растворения, оставшейся частью смеси смывают стеклянную палочку, содержимое колбы взбалтывают, добавляют несколько капель соответствующего индикатора (раствор фенолфталеина — при испытании жиров, имеющих светлую окраску, раствор тимолфталеина — при испытании жиров, имеющих темную окраску) и быстро титруют водным раствором гидроокиси калия или гидроокиси натрия до отчетливого изменения окраски индикатора (фенолфталеина — в розовую, тимолфталеина — в синюю)».

(ИУС № 2 2000 г.)

---