

Изменение № 1 ГОСТ 8756.22—80 Продукты пищевые консервированные. Метод определения каротина
Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 17.07.85
№ 2267 срок введения установлен

с 01.01.86

Наименование стандарта. Заменить слова: «пищевые консервированные» на «переработки плодов и овощей»; «Canned food products» на «Fruit and vegetable products».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКСТУ 9109.

По всему тексту стандарта заменить единицы измерения: мл на см³.

Пункт 1.1. Заменить ссылку: ГОСТ 8756.0—70 на ГОСТ 26313—84.

Пункт 2.1. Третий, четвертый, пятый, седьмой, десятый, одиннадцатый, тринадцатый и семнадцатый абзацы изложить в новой редакции:

«веса лабораторные по ГОСТ 24104—80 с наибольшим пределом взвешивания 200 г, с поверочной ценой деления 2,0 мг;

веса лабораторные по ГОСТ 24104—80 с наибольшим пределом взвешивания 500 г, с поверочной ценой деления 5,0 мг;

электрошкаф сушильный лабораторный с диапазоном нагрева от 40 до 200 °С, обеспечивающий поддержание заданной температуры в пределах ±5 °С;

насос водоструйный по ГОСТ 25336—82 или насос Комовского;

фильтры стеклянные по ГОСТ 25336—82;

воронки диаметром 36 или 56 мм и воронки делительные цилиндрические вместимостью 100 или 200 см³ по ГОСТ 25336—82;

стаканы типов В и Н по ГОСТ 25336—82 вместимостью 50 см³;

пробирки типов П1 и П2 по ГОСТ 25336—82»;

заменить слова: «10 %-ный спиртовой раствор» на «раствор с массовой долей 50 %; раствор с массовой долей 10 % в этиловом спирте»;

дополнить абзацами: «эфир этиловый по ГОСТ 6265—74;

кислота аскорбиновая»;

заменить ссылки: ГОСТ 6514—75 и ГОСТ 6371—73 на ГОСТ 25336—82, ГОСТ 9147—73 на ГОСТ 9147—80, ГОСТ 5556—75 на ГОСТ 5556—81.

(Продолжение см. с. 322)

(Продолжение изменения к ГОСТ 8756.22—80)

Пункт 3.2. Второй абзац изложить в новой редакции: «Порцию окиси алюминия (или магния) высушивают в течение 60 мин при температуре 180 °С. Добавляют 1 % дистиллированной воды, встряхивают до получения однородной массы в закрытой банке. В случае плохого разделения, адсорбент не увлажняют и используют сразу после высушивания».

Пункт 4.1. Третий абзац. Заменить слова: «10 %-ный спиртовой щелочи» на «раствора с массовой долей гидроокиси калия 10 % в этиловом спирте»;

дополнить абзацами: «При анализе продуктов, содержащих жир, перед экстрагированием β -каротина проводят омыление жира. К навеске образца добавляют 0,1—0,2 г аскорбиновой кислоты, 40 см³ этилового спирта, 4—5 см³ раствора с массовой долей гидроокиси калия 50 %, перемешивают и кипятят с обратным холодильником в течение 30 мин. Затем смесь охлаждают и переливают в делительную воронку. Колбу ополаскивают водой, взятой в таком количестве, чтобы окончательная концентрация этилового спирта была от 30 до 35 %.

Неомыляемый остаток экстрагируют этиловым эфиром 4 раза, сначала эфиром, равным объему добавленной воды, затем объемами, на 20 % меньшими. Объединенный эфирный экстракт отмывают от щелочи водой по фенолфталеину. К экстракту добавляют безводный сернистый натрий и оставляют на 20—30 мин в темном месте. Затем экстракт фильтруют через слой сернистого натрия в круглодонную колбу ротормного испарителя, отгоняют эфир под вакуумом и остаток растворяют в гексане или бензине. 5 см³ экстракта пропускают через колонку».

Пункт 4.2. Второй абзац после слов «промывают растворителем» дополнить словами: «используемым для второй экстракции»;

дополнить абзацами: «В случае неотделения β -каротина в растворитель добавляют 1—2 % ацетона.

При анализе продуктов из моркови и моркови в смеси с компонентами, не содержащими β -каротин, очистку экстракта на колонке не производят».

Пункт 5.2 изложить в новой редакции: «5.2. За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов двух параллельных определений, если расхождение между ними не превышает 0,4·10⁻³% при массовой доле каротина не более 5·10⁻³ и 1·10⁻³ % при массовой доле каротина более 5·10⁻³ ($P=0,95$)».

(ИУС № 10 1985 г.)
