ЖЕЛАТИН ФОТОГРАФИЧЕСКИЙ

Метод определения влаги

FOCT 25183.10—82

Photographic gelatine
Method of moisture determination

(CT C3B 2401-80)

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 24 марта 1982 г. № 1209 срок действия установлен

с 01.01.1983 г. до 01.01.1991 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Настоящий стандарт устанавливает метод определения влаги фотографического желатина.

Метод основан на определении остаточной влажности воздушно-сухого желатина после выдержки его при определенной температуре в течение определенного времени.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 2401-80.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 25183.1—82.

2. АППАРАТУРА, РЕАКТИВЫ

Шкаф сушильный с температурой (105±2)°С. Эксикатор по ГОСТ 6371—73. Стаканчик для взвешивания типа СН по ГОСТ 7148—70. Кальций хлористый по ГОСТ 450—77 или ГОСТ 4460—77.

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

5 г желатина, взвещенного с погрешностью не более 0,0002 г, помещают в сушильный шкаф с температурой (105 ± 2) °C в предварительно высущенном до постоянной массы стаканчике и высушивают 18 ч.

По окончании высушивания стаканчик с желатином охлаждают до комнатной температуры в эксикаторе и затем сразу взвешивают с погрешностью не более 0,01 г.

4. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

4.1. Массовую долю влаги (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m_1 - m_2)100}{m_1 - m}$$

где т - масса стаканчика, г;

 m_1 — масса стаканчика с навеской до высушивания, г;

m2 — масса стаканчика с навеской после высушивания, г.

За результат испытания принимают среднее арифметическое значение двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,1 %.