

ГОСТ 24066—80

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

МОЛОКО

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ АММИАКА

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

МОЛОКО

Метод определения аммиака

ГОСТ
24066—80

Milk.

Methods of ammonia determination

МКС 67.100.10
ОКСТУ 9209

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 4 апреля 1980 г. № 1535 дата введения установлена

с 01.07.81

Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 № 2396

Настоящий стандарт распространяется на сырое молоко и устанавливает качественный метод определения аммиака.

Метод позволяет обнаружить аммиак или соли аммония в сыром молоке выше его естественного содержания.

Метод основан на изменении цвета выделенной молочной сыворотки при ее взаимодействии с реактивом Несслера.

Минимальное значение определяемой массовой доли аммиака составляет $(6-9) \cdot 10^{-3} \%$.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб и подготовка их к испытанию — по ГОСТ 13928—84.

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ И РЕАКТИВЫ

2.1. Термометр стеклянный жидкостный (нертутный) с диапазоном измерения 0—100 °С по ГОСТ 28498—90.

Часы.

Стаканы типа Н исполнения 1, номинальной вместимостью 50 см³ по ГОСТ 25336—82.

Цилиндры исполнения 3, вместимостью 25 см³ по ГОСТ 1770—74.

Пробирки типа П4, номинальной вместимостью 20 см³; с взаимозаменяемым конусом 14/23 по ГОСТ 25336—82.

Приборы для отмеривания жидкостей тип 2 по ГОСТ 6859—72.

Груша резиновая.

Реактив Несслера ч. д. а. по нормативно-технической документации.

Кислота уксусная по ГОСТ 61—75, водный раствор с объемной долей кислоты 10%.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72.

Пипетки исполнения 2, 2-го класса точности, вместимостью 2 см³ по ГОСТ 29169—91.

Баня водяная.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

Издание официальное

Перепечатка воспроизведена

Издание (август 2009 г.) с Изменением № 1, утвержденным в декабре 1985 г. (ИУС 4—86).

© Издательство стандартов, 1980

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

3.1. Содержание аммиака в молоке определяют не ранее, чем через 2 ч после окончания доения. В стакан отмеривают цилиндром (20 ± 2) см³ молока и нагревают в течение 2—3 мин на водяной бане при температуре 40—45 °С.

В подогретое молоко вносят 1 см³ водного раствора с объемной долей уксусной кислоты 10 %.

Для осаждения казеина смесь оставляют в покое на 10 мин.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

4.1. Пипеткой (с ваткой на нижнем конце для предотвращения попадания казеина) отбирают 2 см³ отстоявшейся сыворотки и переносят в пробирку.

В ту же пробирку прибором для отмеривания жидкостей или пипеткой с резиновой грушей добавляют 1 см³ реактива Несслера и содержимое сразу же перемешивают, наблюдая при этом в течение не более 1 мин изменение окраски смеси.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Появление лимонно-желтой окраски смеси указывает на присутствие аммиака, характерного для молока.

Появление оранжевой окраски различной интенсивности указывает на наличие аммиака выше его естественного содержания.