

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

Издание официальное

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом консервной и овощесушильной промышленности (ВНИИКОП)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 588-ст

3 Стандарт гармонизирован с европейским стандартом ЕН 12143:1996 «Соки фруктовые и овощные. Определение растворимых сухих веществ. Рефрактометрический метод»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

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

© ИПК Издательство стандартов, 2000
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2008
Переиздание (по состоянию на июль 2008 г.)

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Сущность метода.	1
5 Средства измерений, лабораторное оборудование, реактивы и материалы	2
6 Отбор и подготовка проб.	2
7 Подготовка к проведению измерений	2
8 Проведение измерений	2
9 Обработка и оформление результатов	2
Приложение А Температурные поправки при рефрактометрических измерениях	3
Приложение Б Поправки на кислотность для соков и концентрированных соков из citrusовых плодов	4

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

Метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром

Fruit and vegetable juices.
Method for determination of soluble solids content with refractometer

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые, овощные соки и подобные им продукты и устанавливает метод определения содержания растворимых сухих веществ рефрактометром в единицах массовой доли в процентах или в градусах Брикса (° Брикса). Диапазон измерения массовой доли растворимых сухих веществ — от 2 до 80 % (° Брикса).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 26313—84 Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб
ГОСТ 26671—85 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
ГОСТ Р 51434—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения титруемой кислотности
ИСО 3696—87* Вода для лабораторного анализа. Технические условия и методы испытания

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **содержание растворимых сухих веществ по рефрактометру или ° Брикса**: Растворимые сухие вещества, измеряемые на рефрактометре и выражаемые в граммах сахарозы на 100 г раствора или в процентах.

3.2 **откорректированные ° Брикса** — ° Брикса (по 3.1) после внесения в найденное значение поправки на наличие кислоты в исследуемом продукте (приложение Б).

4 Сущность метода

Содержание растворимых сухих веществ определяют с помощью рефрактометра; найденное значение выражают в единицах массовой доли сахарозы в водном растворе сахарозы, имеющем в заданных условиях такой же показатель преломления, как и анализируемый раствор, в процентах (°Брикса). Показатель преломления исследуемого продукта зависит от присутствия в нем, помимо сахаров, других растворимых веществ — органических кислот, минеральных веществ, аминокислот и пр. Для цитрусовых и концентрированных цитрусовых соков с высоким содержанием кислот и в других аналогичных случаях в найденное значение ° Брикса вносят поправку (приложение Б).

* Действует до введения в действие ГОСТ Р, разработанного на основе стандарта ИСО.