

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 15174—
2014

Молоко и молочные продукты

МИКРОБНЫЕ КОАГУЛЯНТЫ

Определение общей молокосвертывающей активности

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

(ISO 15174:2012, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован
№ 9357
5 июня 2014 г.



Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» на основе собственного аутентичного перевода на русский язык международного стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол 67-П от 30 мая 2014 г.)

За принятие стандарта проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 15174:2012 Milk and milk products -- Microbial coagulants -- Determination of total milk-clotting activity (Молоко и молочные продукты. Микробные коагулянты. Определение общей молокосвертывающей активности).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 5 «Молоко и молочные продукты» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO) и Международной федерацией по молочному животноводству (IDF).

Перевод с английского языка (ен).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации.

Степень соответствия - идентичная (IDT)

5 ВВЕДЕНИЕ В ПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекрашении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств.

Содержание

Введение	V
1 Область применения.	1
2 Принцип.	1
3 Реактивы и материалы	1
4 Оборудование и химическая посуда	3
5 Отбор проб	3
6 Приготовление пробы для испытания	3
6.1 Жидкий микробный коагулянт	3
6.2 Порошкообразный микробный коагулянт	3
7 Методика	4
7.1 Приготовление субстрата	4
7.2 Приготовление раствора контрольного образца микробного коагулянта.	4
7.3 Приготовление испытуемого раствора микробного коагулянта.	4
7.4 Свертывание	5
8 Расчет и выражение результатов	5
8.1 Расчет	5
8.2 Выражение результатов	6
9 Прецизионность.	6
9.1 Межлабораторное испытание	6
9.2 Повторяемость.	6
9.3 Воспроизводимость.	6
10 Протокол испытаний	7
Приложение А (справочное) Межлабораторное испытание.	8
Библиография	9

Введение

Микробные коагулянты получают из различных микробиологических источников, наиболее распространенными являются *Rhizomucor miehei* (КФ 3.4.23.23), *R. pusillus* (КФ 3.4.23.23) и *Cryphonectria parasitica*, ранее называемый *Endothia parasitica* (КФ 3.4.23.22).

Каждый из этих коагулянтов имеет свои собственные характеристики, что касается общей молокосвертывающей активности, и свойства, связанные с сыроделием. Существуют различия в чувствительности к воздействию температуры, pH, ионов кальция, а также во влиянии на реологические свойства образованного молочного геля.

Поэтому очень важно, исходя из практических и экономических соображений, иметь международный метод определения общей молокосвертывающей активности микробных коагулянтов относительно признанного на международном уровне контрольного образца. Так по практическим причинам было решено использовать коагулянт, полученный с использованием *R. miehei*, в качестве контрольного образца микробных коагулянтов для всех коагулянтов этого типа.

Этот метод соответствует методу определения относительной молокосвертывающей активности говяжьего сычужного фермента, описанного в ISO 11815|IDF 157.

Качественное определение микробных коагулянтов в пробе можно выполнять в соответствии с [7], приложение А. В случае смеси различных молокосвертывающих ферментов невозможно осуществить правильное определение общей молокосвертывающей активности в пробе.