

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EACC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31932–  
2012

## КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

### Метод определения дисперсности



Издание официальное

Зарегистрировано

№ 7583

" 28 " декабря 2012 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 РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом птицеперерабатывающей промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 54-П от 3 декабря 2012 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 54057–2010

### **5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация о введении в действие (прекращении 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 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

КОНСЕРВЫ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Метод определения дисперсности

Canned poultry and poultry offal.  
Method for determination of dispersion

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на консервы из мяса и субпродуктов птицы с нормируемым размером частиц, включая консервы для детского питания, и устанавливает метод определения дисперсности.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 1770—74 (ИСО 1042—83, ИСО 4788—80) Посуда мерная лабораторная стеклянная.  
Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3826—82 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 6613—86 Сетки проволочные тканевые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. Технические условия

ГОСТ 8756.0—70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ 14919—83 Электроплиты, электроплитки и жарочные электрошкафы бытовые. Общие технические условия

ГОСТ 24104—2001 Весы лабораторные. Общие технические требования

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте использован термин со следующим определением:

3.1 **дисперсность:** Характеристика размера частиц в дисперсных системах.

## 4 Сущность метода

Сущность метода заключается в разделении массы консервов с помощью сит на фракции, имеющие определенный размер частиц, и количественном определении данных фракций.

## 5 Средства измерений, оборудование, материалы и реактивы

Шкаф сушильный лабораторный с терморегулятором, обеспечивающим поддержание заданного температурного режима от 40 °C до 200 °C, с погрешностью не более 1 °C.

Набор сит с сетками проволочными, ткаными с квадратными ячейками №№ 014; 02; 025; 05; 07; 08; 09; 1; 1,2; 1,25; 1,4; 1,6; 2,0; 2,5; 3,0; 3,5 по ГОСТ 6613 и ГОСТ 3826.

Прибор для определения дисперсности по приложению А.

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 с пределом допускаемой абсолютной погрешности однократного взвешивания ± 0,01 г.

Мензурка вместимостью 500 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770.

Палочка стеклянная.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Поддон пластмассовый.

Термометр жидкостный стеклянный с диапазоном измерения от 0 °C до 100 °C с ценой деления 1 °C по ГОСТ 28498.

Электроплитка бытовая по ГОСТ 14919.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Таймер.

Допускается применение аппаратуры с техническими и средствами измерений с метрологическими характеристиками, а также реагентов и материалов по качеству не ниже указанных.

Применение ртутных термометров не допускается.

## 6 Порядок подготовки к проведению измерений

### 6.1 Отбор проб и подготовка их к исследованию

Из объединенной пробы, отобранный по ГОСТ 8756.0, берут пробу массой 10 г, взвешивают с абсолютной погрешностью до 0,02 г, помещают в мензурку вместимостью 500 см<sup>3</sup> и разводят небольшими порциями дистиллированной воды, нагретой до температуры (50±5) °C. Размешивание пробы проводят стеклянной палочкой, не допуская растирания продукта и образования комков, постепенно приливая воду и доводя объем суспензии в мензурке до отметки 500 см<sup>3</sup>.

### 6.2 Подготовка сит

Набор сит должен быть промыт и высушен в сушильном шкафу при температуре 100 °C—120 °C, после чего устанавливают массу каждого сита взвешиванием на лабораторных весах с абсолютной погрешностью до 0,02 г. Сита устанавливают последовательно по номерам — наибольший размер (3,5) — сверху, приемный стакан — снизу.

## 7 Проведение измерений

Массовую долю фракций с нормируемой дисперсностью определяют следующим образом.

Полученную однородную суспензию медленно, без разбрызгивания и при постоянном перемешивании, подают на набор сит сверху.

Количество сит, в зависимости от нормируемых пределов дисперсности, устанавливают в документах на конкретные наименования продуктов.

Суспензия последовательно проходит через весь набор сит.

Возможно осуществить прохождение суспензии последовательно через каждое сито отдельно, в этом случае пользуются двумя приемными стаканами, чередуя их для приема фильтрата и подачи его на следующее по порядку сито.

Перед взвешиванием сита с продуктом оставляют стоять на поддоне в течение 10—15 мин с целью удаления дистиллированной воды. С этой же целью сита можно осторожно промокнуть фильтровальной бумагой, не допуская потери продукта.

Каждое сито с определенной фракцией продукта взвешивают с абсолютной погрешностью до 0,02 г.