

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EACC)

EURO-ASIAN CONCIL FOR STANDARTIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
31699–
2012
(ISO 21415-
1:2006)

ПШЕНИЦА И ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Определение содержания клейковины

Часть 1

Ручной метод

(ISO 21415-1:2006, MOD)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 7196

« 5 » 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 Союзное государство 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 ОАО «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе аутентичного перевода 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 (протокол от 15 ноября 2012 г. № 42-2012)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ISO 21415-1:2006 Wheat and wheat flour—Gluten content — Part 1: Determination of wet gluten by a manual method (Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 1. Определение содержания сырой клейковины вручную).

При этом измененные и дополнительные слова, фразы, абзацы, включенные в текст стандарта для учета потребностей национальной экономики вышеуказанных государств и особенностей межгосударственной стандартизации, выделены курсивом.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта в соответствии с ГОСТ 1.5—2004 (подраздел 3.6).

Степень соответствия – модифицированная (MOD)

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 (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

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Сущность метода	1
5 Реактивы	2
6 Оборудование и материалы	2
7 Отбор проб	2
8 Приготовление пробы для испытания	2
9 Проведение испытания	2
10 Обработка результатов	3
11 Прецизионность	4
12 Протокол испытания	4
Приложение А (обязательное) Пресс для выделения клейковины	5
Приложение В (обязательное) Подготовка пшеницы к размолу	6
Приложение С (справочное) Результаты межлабораторного испытания	7

ПШЕНИЦА И ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Определение содержания клейковины

Часть 1

Ручной метод

Wheat and wheat flour. Determination of gluten content. Part 1. Manual method

Дата введения — 2013—07—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает ручной метод отмывания для определения содержания сырой клейковины в пшенице и пшеничной муке (*Triticum aestivum* L. и *Triticum durum* Desf.). Метод применим непосредственно к муке, а также к смеси пшеничных крупок и пшенице после помола, если гранулометрический состав их частиц соответствует требованиям, приведенным в таблице В.1 и рекомендован для указанной продукции, поставляемой для экспорта.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 13586.3—83 Зерно. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 13586.5—93 Зерно. Метод определения влажности

П р и м е ч а н и е — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов по указателю «Национальные стандарты», составленному по состоянию на 1 января текущего года, и по соответствующим выпускам ежемесячного информационного указателя 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 применены следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **сырая клейковина:** Вязкоупругое вещество, состоящее, в основном, из двух белковых фракций (глиадина и глютенина) в гидратированной форме, полученное методом, установленным в настоящем стандарте.

3.2 **молотая пшеница:** Продукт мелкого помола цельной пшеницы в соответствии с гранулометрическим составом, указанным в таблице В.1.

3.3 **крупка:** Эндосперм пшеницы грубого помола.

3.4 **мука:** Эндосперм пшеницы тонкого помола с размером частиц менее 250 мкм.

4 Сущность метода

Готовят тесто из пробы муки или размолотой крупки, или из молотой пшеницы и раствора хлористого натрия. Выдерживают тесто для формирования клейкой структуры. Выделяют сырую клейковину отмыванием теста вручную в растворе хлористого натрия, а затем удаляют излишний отмывающий раствор. Остаток взвешивают.