



## СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

**Гравиметрический метод определения  
массовой доли общих сухих веществ  
по убыли массы при высушивании**

Издание официальное

Предисловие

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

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК93 «Продукты переработки плодов и овощей»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 592-ст

3 Стандарт гармонизирован с европейским стандартом ЕН 12145:1996 «Соки фруктовые и овощные. Определение общих сухих веществ. Гравиметрический метод, основанный на установлении потери массы пробы при ее высушивании»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

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

**СОКИ ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ****Гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы при высушивании**

Fruit and vegetable juices.  
Gravimetric method for determination of total dry matter by determining loss of mass on drying

Дата введения 2001—01—01

**1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые и овощные соки и подобные им продукты и устанавливает гравиметрический метод определения массовой доли общих сухих веществ по убыли массы пробы при высушивании; диапазон определения массовой доли общих сухих веществ — от 2 % до 25 %.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 4204—77 Кислота серная. Технические условия

ГОСТ 8984—75 Силикагель-индикатор. Технические условия

ГОСТ 24104—88\* Весы лабораторные общего назначения и образцовые. Общие технические условия

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

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 51431—99 Соки фруктовые и овощные. Метод определения относительной плотности ИСО 3696—87\*\* Вода для лабораторного анализа. Технические условия и методы испытаний

**3 Сущность метода**

Метод определения потерь массы при высушивании состоит в смешивании пробы продукта с кизельгуром или другим подобным ему материалом, предварительном подсушивании полученной смеси и окончательном высушивании в течение 2 ч в вакуумном шкафу при температуре  $(70 \pm 2)^\circ\text{C}$  и давлении около 6,6 кПа.

**4 Средства измерений, лабораторное оборудование, реактивы и материалы**

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104 с наибольшим пределом взвешивания 200 г не ниже 2-го класса точности.

Шкаф сушильный лабораторный с принудительной вентиляцией, с устройством автоматического регулирования температуры с точностью  $\pm 3^\circ\text{C}$  в диапазоне от 70 до 120  $^\circ\text{C}$  и с термометром; конструкция шкафа должна обеспечивать достаточную сменяемость воздуха.

\* С 1 июля 2002 г. вводится в действие ГОСТ 24104—2001.

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