

ГОСТ 3627—81

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

---

# МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2009

**МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ****Методы определения хлористого натрия****ГОСТ****3627—81**

Milk products.  
Methods for determination of sodium chloride

Взамен  
ГОСТ 3627—57

МКС 67.100.10  
ОКСТУ 9209

**Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 30 июня 1981 г. № 3194** **дата введения установлена**

с 01.01.82

**Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)**

Настоящий стандарт распространяется на сыр и сырные продукты, брынзу, соленые творожные продукты, сливочное масло и масляную пасту и устанавливает методы определения массовой доли хлористого натрия (поваренной соли).

Настоящий стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 1735—79, СТ СЭВ 1737—79.  
**(Поправка)\*.**

**1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ**

1.1. Отбор проб молочных продуктов и подготовка их к анализу — по ГОСТ 3622—68, ГОСТ 26809—86.

**(Измененная редакция, Изм. № 1).**

**2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ В СЫРАХ, БРЫНЗЕ И СОЛЕНЫХ ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЯХ МЕТОДОМ С АЗОТНОКИСЛЫМ СЕРЕБРОМ**

Метод применяется при возникновении разногласия в оценке качества.

2.1. А п а р а т у р а, м а т е р и а л ы, р е а к т и в ы:

весы лабораторные 2-го класса точности, наибольший предел взвешивания 200 г, цена поверочного деления не более 0,001 г по ГОСТ 24104—88\*\*;

колба коническая вместимостью 250 см<sup>3</sup> по ГОСТ 25336—82;

пипетки исполнения 6, 7 вместимостью 25 см<sup>3</sup> по ГОСТ 29169—91;

цилиндры исполнения 1 вместимостью 10, 25 и 100 см<sup>3</sup> по ГОСТ 1770—74;

бюretки с ценой наименьшего деления 0,1 см<sup>3</sup> по ГОСТ 29251—91;

плитка электрическая по ГОСТ 14919—83;

шкаф вытяжной;

стаканчики для взвешивания (бюксы) по ГОСТ 25336—82 или стекло часовое;

бумага фильтровальная по ГОСТ 12026—76;

\* Действует только на территории Российской Федерации.

\*\* С 1 июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001.



подставки сетчатые;  
 терка;  
 ступка фарфоровая;  
 серебро азотнокислое по ГОСТ 1277—75, ч. д. а. с ( $\text{AgNO}_3$ ) = 0,1 моль/дм<sup>3</sup>;  
 калий роданистый по ГОСТ 4139—75, ч. д. а. с ( $\text{KCNS}$ ) = 0,1 моль/дм<sup>3</sup> или аммоний роданистый, ч. д. а. 0,1 моль/дм<sup>3</sup> по нормативно-технической документации;  
 квасцы железоаммонийные  $[\text{Fe}(\text{NH}_4)(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}]$  по нормативному документу ч. д. а., насыщенный раствор с добавлением азотной кислоты до появления коричневой окраски;  
 кислота азотная ( $\text{HNO}_3$ ) по ГОСТ 4461—77, ч. д. а. плотностью от 1,39 до 1,42 г/см<sup>3</sup>;  
 калий марганцовокислый ( $\text{KMnO}_4$ ) по ГОСТ 20490—75, ч. д. а. насыщенный раствор (около 75 г/дм<sup>3</sup>);  
 кислота щавелевая по ГОСТ 22180—76 ч. д. а. или глюкоза по ГОСТ 975—88 (около 100 г/дм<sup>3</sup>);  
 вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72;  
 секундомер.

## 2.2. П од г о т о в к а к а н а л и з у

С сычужного сыра срезают поверхностный слой толщиной до 10 мм, в случае бескоркового — до 2 мм. Рассольный сыр при необходимости помещают на сетчатую подставку или фильтровальную бумагу, покрывают крышкой и выдерживают в зависимости от вида сыра 2—4 ч при температуре  $(20 \pm 5)$  °С.

Пробу протирают через терку, помещают в фарфоровую ступку и тщательно перемешивают.

Плавленый сыр при необходимости протирают через терку, помещают в фарфоровую ступку и тщательно перемешивают.

Пробы соленых творожных изделий растирают в ступке до получения однородной консистенции.

## 2.3. П р о в е д е н и е а н а л и з а

На часовом стекле или в бюксе взвешивают от 1,8 до 2,2 г сыра, брынзы или соленых творожных изделий с погрешностью не более 0,001 г и переносят в коническую колбу.

В колбу пипеткой добавляют 25 см<sup>3</sup> раствора азотнокислого серебра, затем при помощи градуированного цилиндра приливают 25 см<sup>3</sup> азотной кислоты и тщательно перемешивают.

Смесь нагревают в вытяжном шкафу до кипения, добавляют 10 см<sup>3</sup> раствора марганцовокислого калия и поддерживают реагирующую смесь в слабокипящем состоянии.

Если реагирующая смесь изменяет окраску от темно-коричневой до светло-желтой или бесцветной, то добавляют еще раствор марганцовокислого калия в объеме от 5 до 10 см<sup>3</sup>. Наличие излишнего количества марганцовокислого калия (коричневая окраска смеси) показывает, что произошло полное разложение органического вещества. Удаляют избыточное количество марганцовокислого калия, добавляя щавелевую кислоту или глюкозу до исчезновения коричневой окраски.

Затем в колбу со смесью приливают 100 см<sup>3</sup> дистиллированной воды и 2 см<sup>3</sup> раствора железоаммонийных квасцов и тщательно перемешивают.

Избыточное количество азотнокислого серебра титруют раствором роданистого калия или аммония до тех пор, пока не появится окраска красно-коричневого цвета, не исчезающая в течение 30 с.

Параллельно проводят контрольный опыт при использовании 2 см<sup>3</sup> дистиллированной воды вместо 2 г сыра, брынзы или соленых творожных изделий.

## 2.4. О б р а б о т к а р е з у л ь т а т о в

Массовую долю хлористого натрия в сыре, брынзе или соленых творожных изделиях  $X, \%$ , вычисляют по формуле

$$X = \frac{5,85 \cdot c \cdot (V_0 - V_1)}{m},$$

где 5,85 — коэффициент для выражения результатов в виде процентного содержания хлористого натрия;

$c$  — молярная концентрация титрованного раствора роданистого калия или роданистого аммония моль/дм<sup>3</sup>;

$V_0$  — объем раствора роданистого калия, использованный в контрольной пробе, см<sup>3</sup>;

$V_1$  — объем раствора роданистого калия, использованный при анализе продукта, см<sup>3</sup>;

$m$  — масса навески калия, г.

За окончательный результат анализа принимают среднеарифметическое результатов двух параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,07 %.

2.1—2.4. (Измененная редакция, Изм. № 1).

### 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ХЛОРИСТОГО НАТРИЯ В СЫРАХ, БРЫНЗЕ И СОЛЕНЫХ ТВОРОЖНЫХ ИЗДЕЛИЯХ МЕТОДОМ С КАТИОННОМ

#### 3.1. А п а р а т у р а, м а т е р и а л ы, р е а к т и в ы

стаканы химические по ГОСТ 25336—82;

бюretки с ценой наименьшего деления  $0,1 \text{ см}^3$  по ГОСТ 29251—91;

тигель фарфоровый;

воронки стеклянные по ГОСТ 25336—82;

колба коническая по ГОСТ 25336—82;

капельница лабораторная стеклянная по ГОСТ 25336—82;

плитка электрическая по ГОСТ 14919—83;

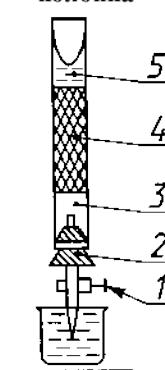
фильтры бумажные по ГОСТ 12026—76;

палочки стеклянные;

вата стеклянная;

катионообменная колонка (см. чертеж);

#### Катионообменная колонка



1 — кран или зажим винтовой;  
2 — пробка; 3 — вата стеклянная;  
4 — катионит; 5 — трубка стеклянная

катионит КУ-2 по ГОСТ 5696—74;

кислота соляная ( $\text{HCl}$ ) по ГОСТ 3118—77, ч. д. а. растворы 50 и  $70 \text{ г/дм}^3$ ;

натр едкий очищенный по ГОСТ 11078—78 или натрия гидроокись по

ГОСТ 4328—77, ч. д. а. с ( $\text{NaOH}$ ) = 0,1 моль/ $\text{дм}^3$ ;

метиловый оранжевый, водный раствор —  $1 \text{ г/дм}^3$ ;

натрий хлористый по ГОСТ 4233—77, ч. д. а. с ( $\text{NaCl}$ ) = 0,1 моль/ $\text{дм}^3$ ;

серебро азотнокислое по ГОСТ 1277—75, ч. д. а. с ( $\text{AgNO}_3$ ) = 0,1 моль/ $\text{дм}^3$ ;

кислота азотная ( $\text{HNO}_3$ ) по ГОСТ 4461—77, ч. д. а. плотностью от 1,39 до

$1,42 \text{ г/см}^3$ ;

вода дистиллированная по ГОСТ 6709—72;

весы лабораторные 4-го класса точности, наибольший предел взвешивания 200 г, цена поверочного деления не более 0,05 г по ГОСТ 24104—88;

шкаф сушильный;

термометр стеклянный лабораторный по ГОСТ 28498—90;

пипетки исполнения 2, 3, 2-го класса точности, вместимостью 5, 10  $\text{cm}^3$  по ГОСТ 29169—91;

пробирки типов П1, П2, диаметром 14 мм, высотой 120 мм и диаметром 16 мм, высотой 150 мм по ГОСТ 25336—82;

цилиндры исполнения 1 вместимостью 100  $\text{cm}^3$  по ГОСТ 1770—74.

#### 3.2. П о д г о т о в к а к а н а л и з у

15 г катионита КУ-2 (в пересчете на безводный катионит), взвешенного с погрешностью не более 0,1 г, помещают на 5 ч в химический стакан с дистиллированной водой. Набухший катионит переносят в стеклянную трубку длиной 700—800 мм с внутренним диаметром 12—15 мм или в бюretку вместимостью  $50 \text{ см}^3$ , на дно которых кладут стеклянную вату или другой пористый материал.

Через колонку пропускают  $100 \text{ см}^3$  раствора соляной кислоты ( $70 \text{ г/дм}^3$ ) со скоростью 2—3 капли в секунду, что регулируется с помощью крана. Затем катионит промывают с той же скоростью дистиллированной водой до нейтральной реакции по метиловому оранжевому.

Каждую последующую порцию жидкости необходимо приливать, как только уровень ее в колонке достигнет верхнего края катионита.

Необходимо следить, чтобы мениск жидкости никогда не опускался ниже верхнего края катионита.

Регенерация ионообменной колонки производится пропусканием через нее  $50 \text{ см}^3$  раствора соляной кислоты ( $50 \text{ г/дм}^3$ ) со скоростью 2—3 капли в секунду, с последующим промыванием дистиллированной водой с той же скоростью, до нейтральной реакции по метиловому оранжевому.

Между двумя процессами регенерации допускается катионирование 20 проб. В случае меньшего числа определений колонку следует регенерировать ежедневно.

Пригодность катионита для проведения анализа проверяется периодически или при возникновении разногласия в оценке качества. Проверка производится пропусканием через катионообменную колонку  $5 \text{ см}^3$  раствора хлористого натрия с последующим промыванием катионита дистиллированной водой в количестве  $50 \text{ см}^3$ .