



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 17715—  
2015

## МУКА ИЗ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ

Амперометрический метод определения  
поврежденного крахмала



(ISO 17715:2013, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 11305  
22 июля 2015 г.



## 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 78-П от 22 июля 2015 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
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 17715-2013 Flour from wheat (*Triticum aestivum* L.) – Amperometric method for starch damage measurement (Мука из мягкой пшеницы (*Triticum aestivum* L.). Амперометрический метод определения поврежденного крахмала)

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 4 «Зерновые и бобовые культуры» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международного стандарта, на который дана ссылка, имеются в национальном органе по стандартизации указанных выше государств.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного стандарта в связи с особенностями построения межгосударственной системы стандартизации.

### 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 Термины и определения . . . . .	1
3 Сущность метода . . . . .	1
4 Реактивы . . . . .	1
5 Оборудование . . . . .	2
6 Отбор проб . . . . .	2
7 Проведение испытания . . . . .	2
7.1 Взвешивание и разведение реактивов . . . . .	2
7.2 Взвешивание пробы . . . . .	2
7.3 Проведение испытания . . . . .	2
7.4 Очистка прибора . . . . .	3
7.5 Количество определений . . . . .	3
8 Выражение результатов . . . . .	3
9 Прецизионность . . . . .	3
9.1 Межлабораторные испытания . . . . .	3
9.2 Пределы повторяемости, $r$ . . . . .	3
9.3 Пределы воспроизводимости, $R$ . . . . .	3
9.4 Критическая разность, $d_C$ . . . . .	4
9.5 Неопределенность, $u$ . . . . .	4
10 Протокол испытаний . . . . .	4
Приложение А (справочное) Данные межлабораторных испытаний пшеничной муки . . . . .	5
Библиография . . . . .	11

## Введение

Содержание поврежденного крахмала это важная характеристика качества муки, которая влияет на способность водопоглощения теста и поэтому используется в пищевой и сельскохозяйственной промышленности.

Существует большое количество методов определения поврежденного крахмала, результаты которых несопоставимы из-за различий в проведении испытаний и используемых единиц измерений.

Лабораторное оборудование, предназначенное для определения поврежденного крахмала амперометрическим методом, предлагает выбор единиц измерения в соответствии с конкретными случаями.