



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 6571—  
2016

## ПРЯНОСТИ, ПРИПРАВЫ И ТРАВЫ

Определение содержания эфирных масел  
(метод гидродистилляции)



(ISO 6571:2008, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 12399  
1 июля 2016 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») на основе официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 4 стандарта, который выполнен ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 28 июня 2016 г. №49-2016)

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
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 6571:2008 Пряности и приправы и травы. Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции) [Spices, condiments and herbs – Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)], IDT.

Международный стандарт разработан Подкомитетом ISO TC 34/SC 7 «Пряности, кулинарные травы и приправы» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им межгосударственные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

### 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.

## ПРЯНОСТИ, ПРИПРАВЫ И ТРАВЫ

### Определение содержания эфирных масел (метод гидродистилляции)

Spices, condiments and herbs.  
Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения содержания эфирных масел в пряностях, приправах и травах.

## 2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание. Для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения).

ISO 939, *Spices and condiments — Determination of moisture content — Entrainment method* (Пряности и приправы. Определение содержания влаги. Метод уноса)

ISO 2825, *Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis* (Пряности и приправы. Приготовление измельченной пробы для анализа)

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями.

3.1 **содержание эфирных масел** (volatile oil content): Все вещества, перегоняемые водяным паром в условиях, установленных в настоящем стандарте.

П р и м е ч а н и е — Содержание эфирных масел выражается в кубических сантиметрах на 100 г сухого продукта.

## 4 Сущность метода

Перегоняют водную суспензию продукта. Дистиллят собирают в градуированную пробирку с измеренным объемом ксилола для улавливания эфирного масла. Затем проводят разделение органической и водной фаз и измеряют общий объем органической фазы. Содержание эфирного масла вычисляют по разнице общего объема органической фазы и объема ксилола.

## 5 Реактивы

Используют реактивы только признанного аналитического качества и только дистиллированную воду или воду эквивалентной чистоты.

5.1 Ксилол.

5.2 Моющие растворы.

5.2.1 Ацетон (для жировых остатков).

5.2.2 Жидкое моющее средство (используемое при концентрации, рекомендованной изготовителем) или раствор серной кислоты и бихромата калия (см. предупреждение), приготовленный постепенным добавлением при постоянном помешивании одного объема концентрированной серной кислоты к одному объему насыщенного раствора бихромата калия; смесь после охлаждения пропускают через пористый стеклянный фильтр.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** — Следует избегать любого контакта этого раствора с кожей и слизистыми оболочками.

## 6 Аппаратура

Используют следующее лабораторное оборудование.

6.1 Аппарат для дистилляции, изготовленный из высокопрочного стекла с низким коэффициентом теплового расширения<sup>1)</sup>.

Аппарат состоит из следующих компонентов, соединенных стеклянными шлифами.

6.1.1 Круглодонная колба, с цилиндрической горловиной, вместимостью 500 см<sup>3</sup> или 1000 см<sup>3</sup>, в соответствии с анализируемым продуктом (см. приложение А).

6.1.2 Система конденсации, включающая следующие компоненты, соединенные вместе (см. рисунок 1):

a) вертикальная трубка (AC), в основании которой притертое соединение, соответствующее размеру колбы по 6.1.1;

b) изогнутая трубка (CDE);

c) вертикальный шариковый холодильник (FG);

d) устройство, состоящее из трубки с боковым ответвлением (K) и снабженное притертой пробкой (K), грушевидное расширение (J), градуированная трубка с ценой деления 0,05 см<sup>3</sup> (JL), сферическое расширение (L) и трехходовой кран (M), присоединенный к вертикальной трубке (AC) с помощью наклонной трубки (O), снабженной предохранительной трубкой (N), в верхней части которой, при необходимости, устанавливают конденсационную емкость по 6.1.3.

6.1.3 Конденсационная емкость (см. рисунок 2), которая может присоединяться к боковому ответвлению (K) или к предохранительной трубке (N) (см. 6.1.2).

6.2 Бумага фильтровальная, диаметром 110 мм.

6.3 Пипетка, вместимостью 1 см<sup>3</sup>.

6.4 Нагревающее устройство.

Следует выбрать такой метод нагревания, чтобы избежать перегрева колбы по 6.1.1. Рекомендуется использовать устройство регулирования температуры.

6.5 Гранулы, способствующие равномерному кипению, или стеклянные шарики.

6.6 Цилиндр мерный, вместимостью 500 см<sup>3</sup>.

6.7 Весы аналитические.

<sup>1)</sup> Аппарат соответствует типу аппаратов, описанных в издании *European Pharmacopoeia* (т. 5.89), 2.8.12.