

ГОСТ Р 51452—99

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НИФСиТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ

**Гравиметрический метод определения
массовой доли жира**

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2009

ГОСТ Р 51452—99

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Государственным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом молочной промышленности (ГУ ВНИМИ)

ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 186 «Молоко и молочные продукты»

2 ПРИНЯТ И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 22 декабря 1999 г. № 607-ст

3 Настоящий стандарт гармонизирован с международным стандартом ИСО 1737—85 «Молоко сгущенное и молоко сгущенное с сахаром. Определение содержания жира. Гравиметрический метод (арбитражный метод)»

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Июль 2009 г.

© ИПК Издательство стандартов, 1999
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2009

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ СГУЩЕННЫЕ

Гравиметрический метод определения массовой доли жира

Evaporated and sweetened condensed milk.
Gravimetric method for determination of fat content

Дата введения 2001—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на сгущенные молочные консервы стерилизованные и с сахаром и устанавливает гравиметрический метод определения массовой доли жира по Розе-Готлибу.

Метод основан на экстрагировании жира из аммиачно-спиртового раствора сгущенных молочных консервов диэтиловым и петролейным эфирами, выпариванием растворителей и взвешиванием остатка.

Альтернативный метод с применением пробирок для экстрагирования жира (см. приложение А).

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 450—77 Кальций хлористый технический. Технические условия

ГОСТ 1770—74 Посуда мерная лабораторная стеклянная. Цилиндры, мензурки, колбы, пробирки. Общие технические условия

ГОСТ 3760—79 Реактивы. Аммиак водный. Технические условия

ГОСТ 4232—74 Реактивы. Калий йодистый. Технические условия

ГОСТ 5541—2002 Средства укупорочные корковые. Общие технические условия

ГОСТ 5962—67* Спирт этиловый ректификированный. Технические условия

ГОСТ 6709—72 Вода дистиллированная. 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 26809—86 Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовки проб к анализу

ГОСТ 28498—90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний

ГОСТ 29227—91 (ИСО 835-1—81) Посуда лабораторная стеклянная. Пипетки градуированные. Часть 1. Общие требования

ИСО 707—97*** Молоко и молочные продукты. Методы отбора проб

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2001.

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

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

3 Определение

В настоящем стандарте применяют следующий термин с соответствующим определением:
массовая доля жира в консервах молочных сгущенных стерилизованных и с сахаром: Частное от деления массы жира, экстрагированного из навески продукта на массу навески продукта, умноженное на 100.

4 Аппаратура, материалы и реактивы

Весы лабораторные по ГОСТ 24104 2-го класса точности наибольшим пределом взвешивания 200 г.

Шкаф сушильный лабораторный, обеспечивающий регулирование температуры (102 ± 2) °С, хорошо вентилируемый.

Термометры ртутные стеклянные по ГОСТ 28498 диапазоном измерения от 0 до 100 °С, ценой деления шкалы 1 °С.

Центрифуга частотой вращения 500—600 мин⁻¹.

Баня водяная, позволяющая проводить определения при температуре от 30 до 60 °С.

Экстрактор с фторопластовыми притертными пробками, сосуды, колбы для экстрагирования с притертными пробками или корковыми пробками по ГОСТ 5541.

Корковые пробки обрабатывают сначала диэтиловым, а затем петролейным эфирами, после чего помещают на 20 мин в воду при температуре 60 °С и выдерживают в ней до охлаждения для насыщения водой перед использованием.

Колбы тонкостенные по ГОСТ 25336, вместимостью от 150 до 250 см³ (для сбора жира).

Колбы Можонье по ГОСТ 25336.

П р и м е ч а н и е — Допускается использовать пробирки или колбы для экстракции жира типа сифона или промывалки, при этом анализ проводят в соответствии с приложением А.

Цилиндры мерные по ГОСТ 1770, вместимостью 5 и 25 см³, 2-го класса точности.

Пипетки градуированные по ГОСТ 29227, вместимостью 10 см³, 2-го класса точности.

Эксикатор по ГОСТ 25336.

Аппарат для перегонки: холодильник стеклянный лабораторный по ГОСТ 25336; колба для перегонки по ГОСТ 25336, вместимостью от 250 см³; башня водяная с обогревом.

Щипцы металлические для переноса колб, стаканов или чашек.

Штатив для колб или (пробирок).

Стеклянная промывалка для смешанного растворителя.

Вспомогательный материал для кипения: обезжиренный непористый фарфор или карбид кремния, или стеклянные шарики (необязательный при использовании металлических чашек).

Кальций хлористый технический концентрированный по ГОСТ 450, прокаленный, высший сорт.

Калий йодистый по ГОСТ 4232, раствор массовой долей йодистого калия 10 %, ч.д.а.

Аммиак по ГОСТ 3760, раствор массовой долей аммиака 25 г/см³, ч.д.а.

Спирт этиловый ректифицированный по ГОСТ 5962, высшей очистки.

Эфир диэтиловый [1].

Эфир петролейный [2], температурой кипения от 30 до 60 °С.

Растворитель смешанный, приготовленный непосредственно перед использованием при введении равных объемов диэтилового и петролейного эфиров.

Индикатор конго-красный, водный раствор массовой концентрации 1 г/100 см³.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Допускается применение других средств измерений с метрологическими характеристиками и оборудование с техническими характеристиками не хуже, а также реактивов по качеству не ниже вышеуказанных.

5 Отбор проб

Отбор проб — по ГОСТ 26809, для экспортно-импортных операций — по ИСО 707.