

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



**БУУДАЙ ЖАНА БУУДАЙ УНУ
КЛЕЙКОВИНАНЫН КУРАМЫН АНЫКТОО
3-бөлүк. Мештик кургатуу жолу менен нымдан
алынган кургак клейковина бөлүгү**

**ПШЕНИЦА И ПШЕНИЧНАЯ МУКА
ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ
Часть 3. Отделение сухой клейковины от сырой
методом печной сушки**

(ISO 21415-3:2006, IDT)

Издание официальное

Кыргызстандарт

Бишкек

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, правительственные и неправительственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. В области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются в соответствии с правилами Директив ISO/IEC, часть 2.

Основная задача технических комитетов заключается в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения не менее 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании.

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Национальным институтом стандартизации и метрологии Кыргызской Республики

ВНЕСЕН Управлением стандартизации

2 ПРИНЯТ приказом НИСМ от 16 марта 2009 г. № 20-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 21415-3:2006 *Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 3. Отделение сухой клейковины от сырой методом печной сушки*

Стандарт был подготовлен Техническим комитетом ISO/ТК 34 Пищевые продукты, Подкомитетом ПК 4 Зерновые и бобовые.

Международный стандарт ISO 21415 состоит из следующих частей под общим заголовком *Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины:*

Часть 1. Определение содержания сырой клейковины вручную

Часть 2. Определение содержания сырой клейковины механическими средствами

Часть 3. Отделение сухой клейковины от сырой методом печной сушки

Часть 4. Отделение сухой клейковины от сырой методом скоростной сушки

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2009

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

Содержание

| | |
|---|---|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки | 1 |
| 3 Термины и определения..... | 1 |
| 4 Принцип..... | 2 |
| 5 Аппаратура | 2 |
| 6 Методика | 2 |
| 7 Расчет и выражение результатов..... | 2 |
| 8 Прецизионность..... | 3 |
| 9 Протокол испытания | 3 |
| Приложение А Результаты межлабораторного испытания..... | 4 |
| Библиография..... | 5 |

