

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ



**БУУДАЙ ЖАНА БУУДАЙ УНУ
КЛЕЙКОВИНАНЫН КУРАМЫН АНЫКТОО
1-бөлүк. Клейковинанын курамын кол менен аныктоо**

**ПШЕНИЦА И ПШЕНИЧНАЯ МУКА
ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ КЛЕЙКОВИНЫ
Часть 1. Определение содержания сырой клейковины
вручную**

(ISO 21415-1:2006, 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 21415-1:2006 *Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 1. Определение содержания сырой клейковины вручную.*

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

Введение	IV
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Принцип	2
5 Реактивы	2
6 Оборудование	2
7 Отбор проб	2
8 Подготовка пробы к испытанию	3
9 Методика	3
10 Расчет и выражение результатов	4
11 Прецизионность	4
12 Протокол испытания	5
Приложение А Пресс для выделения клейковины	6
Приложение В Подготовка молотой пшеницы	7
Приложение С Результаты межлабораторного испытания	8
Библиография.....	9

Введение

Приведенные в данной части КМС ISO 21415-1 и в КМС ISO 21415-2 альтернативные методики выделения сырой клейковины (т.е. промывание вручную и механическими средствами), как правило, не дают эквивалентных результатов. Причиной является то, что для полного формирования клейкой структуры теста необходимо выдержать. Поэтому, результат, полученный промыванием вручную обычно выше результата, полученного механическим промыванием, особенно это относится к пшенице с высоким содержанием клейковины. Следовательно, в протоколе испытаний всегда необходимо указывать используемую методику.