

ГОСТ 10845—98

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Й І С Т А Н Д А Р Т

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР

ЗЕРНО И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

Метод определения крахмала

Издание официальное

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ
ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
М и н с к

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ), МТК 2 «Зерно, продукты его переработки и маслосемена»

ВНЕСЕН Госстандартом России

2 ПРИНЯТ Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 13 от 28 мая 1998 г.)

За принятие проголосовали:

Наименование государства	Наименование национального органа по стандартизации
Азербайджанская Республика	Азгосстандарт
Республика Армения	Армгосстандарт
Республика Беларусь	Госстандарт Беларуси
Республика Молдова	Молдовастандарт
Российская Федерация	Госстандарт России
Республика Таджикистан	Таджикгосстандарт
Туркменистан	Главная государственная инспекция Туркменистана
Республика Узбекистан	Узгосстандарт
Украина	Госстандарт Украины

3 Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 28 января 1999 г. № 22 межгосударственный стандарт ГОСТ 10845—98 введен в действие непосредственно в качестве государственного стандарта Российской Федерации с 1 января 2000 г.

4 ВЗАМЕН ГОСТ 10845—76

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания на территории Российской Федерации без разрешения Госстандарта России

ЗЕРНО И ПРОДУКТЫ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ**Метод определения крахмала**

Cereals and cereal milled products.
Method for determination of starch

ОКСТУ 9709

Дата введения 2000—01—01

Настоящий стандарт распространяется на зерно и продукты его переработки и устанавливает метод определения крахмала.

Сущность поляриметрического метода определения крахмала заключается в растворении крахмала, содержащегося в зерне или продуктах его переработки, в горячем разбавленном растворе соляной кислоты, осаждении и фильтровании растворенных белковых веществ и измерении оптического угла вращения раствора крахмала.

1 Методы отбора проб

- 1.1 Отбор проб зерна — по ГОСТ 13586.3.
- 1.2 Отбор проб крупы — по ГОСТ 26312.1.
- 1.3 Отбор проб муки и отрубей — по ГОСТ 27668.

2 Аппаратура, материалы и реактивы

Мельница лабораторная марки У1-ЕМЛ, марки ЛЗМ или другой марки, обеспечивающая требуемую крупность размола.

Сито из сетки тканой № 08 по НД*.

Весы лабораторные общего назначения с допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 0,01$ г.

Поляриметр (сахариметр).

Плитка электрическая нагревательная по ГОСТ 14919 или газовая горелка.

Баня водяная.

Лабораторный сушильный аппарат марки ЛСА.

Шкаф сушильный электрический или термостат с диапазоном температуры 40—200 °С и погрешностью ± 5 °С.

Шкаф сушильный электрический СЭШ-3М с диапазоном температуры в рабочей зоне высыпания 100—140 °С и погрешностью ± 2 °С.

Термометр стеклянный с диапазоном измерения 0—50 °С и погрешностью ± 1 °С по ГОСТ 28498.

Колбы мерные исполнения 2 по ГОСТ 1770 вместимостью 100 см³ или колбы мерные с широкой горловиной (колбы Кольрауша) вместимостью 100 см³.

Колбы конические по ОСТ 25—11—39, исполнения I, вместимостью 100 см³.

Воронки лабораторные по ГОСТ 25336.

Часы с секундной стрелкой.

Пипетки по ГОСТ 29227 вместимостью 5, 10 и 25 см³.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026.

Кислота соляная по ГОСТ 3118, раствор с массовой долей 1,124 % (для приготовления 1 дм³ 1,124 %-ного раствора соляной кислоты отмеривают 25,4 см³ соляной кислоты плотностью

* На территории Российской Федерации действуют ТУ 14-4-1374—86.