



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 935—
2017

МАСЛА И ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ

Определение титра

(ISO 935:1988, IDT)

Издание официальное



Зарегистрирован
№ 13354
14 июня 2017 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 Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт жиров» (ВНИИЖиров) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 07 июня 2017 г. №99-П)

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
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 935:1988 Животные и растительные жиры и масла. Определение титра (Animal and vegetable fats and oils. Determination of titre)

Международный стандарт разработан Техническим комитетом 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.

МАСЛА И ЖИРЫ ЖИВОТНЫЕ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ**Определение титра**Animal and vegetable fats and oils. Determination of titre

Дата введения —

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод подготовки водонерастворимых жирных кислот животных и растительных жиров и масел и определения их температуры застывания, называемой титром жира или масла.

Метод не применим к жирам и маслам, титр которых ниже 30 °С.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для датированных ссылок применяется только цитированное издание документа. Для недатированных ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 661:2003 Animal and vegetable fats and oils — Preparation of test sample (Жиры и масла животные и растительные. Подготовка пробы для испытания)

ISO 5555:2001 Animal and vegetable fats and oils — Sampling (Животные и растительные жиры и масла. Отбор проб)

3 Термин и определение

В настоящем стандарте применен термин с соответствующим определением.

3.1 **титр** (titre): Постоянная температура, наблюдаемая при временной остановке понижения температуры жидких жирных кислот, или, в случае повышения температуры, максимальная температура, достигнутая в ходе охлаждения при непрерывном перемешивании.

4 Сущность метода

Омыление анализируемой пробы раствором гидроксида калия в глицерине, растворение мыла в воде и нейтрализация. Промывка выделенных нерастворимых жирных кислот горячим раствором хлорида натрия, высушивание и фильтрация. Расплавление приготовленных жирных кислот, их охлаждение при непрерывном перемешивании и регистрация температуры застывания при остановке падения температуры, которое может сопровождаться временным повышением температуры.

5 Реактивы

Используют реактивы только известной аналитической степени чистоты.

Используемая вода должна быть дистиллированной или эквивалентной степени чистоты.

5.1 Калия гидроксид, раствор в глицерине, приготовленный растворением 100 г гидроксида калия в 500 г глицерина при нагревании не более чем до 130 °С. При более высоких температурах может происходить вспенивание.

5.2 Кислота серная, раствор, приготовленный путем осторожного добавления одного объема концентрированной серной кислоты ($d = 1,84 \text{ г/см}^3$) к четырем объемам воды при перемешивании.

5.3 Натрия хлорид, раствор массовой концентрацией 100 г/дм³.

5.4 Натрия сульфат безводный.

5.5 Метиловый оранжевый, раствор массовой концентрацией 5 г/дм³.

6 Аппаратура

Обычное лабораторное оборудование, и в частности следующее.

6.1 Колба плоскодонная или стакан из боросиликатного стекла, вместимостью 1 дм³.

6.2 Плита электрическая, обеспечивающая контролируемую температуру приблизительно 130 °С и (140 ± 10) °С, желательна снабженная магнитной мешалкой.

6.3 Воронка делительная вместимостью 500 см³.

6.4 Устройство охлаждающее, снабженное мешалкой для непрерывного перемешивания (рисунок 1).

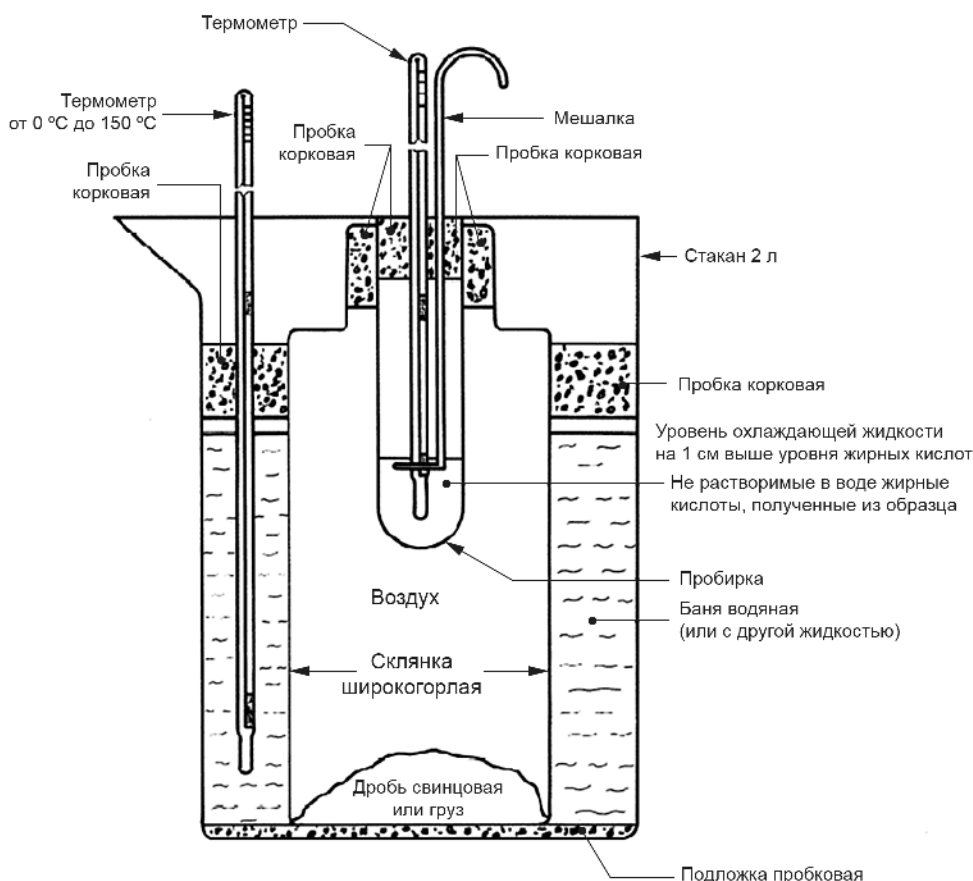


Рисунок 1 — Охлаждающее устройство

6.4.1 Склянка широкогорлая высотой 130 мм и внешним диаметром 100 мм.

6.4.2 Пробирка, 100× 25 мм, снабженная мешалкой, которая может работать непрерывно и перемещаться по вертикали на расстоянии около 40 мм. Пробирку можно промаркировать на высоте 55 мм. Мешалка должна быть изготовлена из стекла или инертного металла диаметром от 2 до 3 мм и согнута с нижнего конца таким образом, чтобы сформировать полный круг диаметром 19 мм в горизонтальной плоскости.