
ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 7304-2—
2020

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ИЗ КРУПКИ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ

Оценка кулинарных свойств сенсорным анализом

Часть 2

Стандартный метод

(ISO 7304-2:2008, IDT)

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Зарегистрирован

№ 15208

1 июля 2020 г.



Издание официальное
ЦСМ
Бишкек

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 научно-производственным республиканским унитарным предприятием «Белорусский государственный институт стандартизации и сертификации» (БелГИСС) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Госстандартом Республики Беларусь

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протоколом от 30 июня 2020 г. №131-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 |
|---|------------------------------------|---|
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Казахстан | KZ | Госстандарт Республики Казахстан |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |
| Украина | UA | Минэкономки Украины |

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 7304-2:2008 «Макаронные изделия, произведенные из крупки твердой пшеницы. Оценка кулинарных свойств сенсорным анализом. Часть 2. Стандартный метод» («Alimentary pasta produced from durum wheat semolina — Estimation of cooking quality by sensory analysis — Part 2: Routine method», IDT).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 4 «Зерновые и бобовые» технического комитета 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

© ЦСМ, 2021

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 8 октября 2020 г. № 45-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 7304-2—2020 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

6 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»

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован и распространен без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

Содержание

| | |
|---|----|
| 1 Область применения | 1 |
| 2 Нормативные ссылки | 1 |
| 3 Термины и определения | 1 |
| 4 Сущность метода | 2 |
| 5 Реактивы | 2 |
| 6 Оборудование | 2 |
| 7 Отбор проб | 3 |
| 8 Методика варки | 3 |
| 8.1 Определение оптимального времени варки (ОВВ), t | 3 |
| 8.2 Подготовка образца | 3 |
| 9 Процедура оценки | 4 |
| 9.1 Общие положения | 4 |
| 9.2 Слипаемость (только для длинных твердых нитей макаронных изделий) | 4 |
| 9.3 Выделение крахмала (все типы макаронных изделий) | 4 |
| 9.4 Жесткость | 5 |
| 9.5 Эталонные образцы | 5 |
| 10 Выражение результатов | 5 |
| 11 Протокол испытаний | 5 |
| Приложение А (справочное) Иллюстрации макаронных изделий при оптимальном времени варки | 7 |
| Приложение В (справочное) Сенсорный анализ | 8 |
| Приложение С (справочное) Примеры последовательностей представления образцов для анализа | 9 |
| Приложение D (справочное) Пример формы отчета | 10 |
| Библиография | 11 |
| Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов межгосударственным стандартам | 12 |

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

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ПРОИЗВЕДЕННЫЕ ИЗ КРУПКИ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ**Оценка кулинарных свойств сенсорным анализом****Часть 2****Стандартный метод**

Alimentary pasta produced from durum wheat semolina

Estimation of cooking quality by sensory analysis

Part 2

Routine method

Дата введения 2021-03-01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод оценки качества приготовленных макаронных изделий в виде длинных твердых нитей (например, спагетти) или коротких полых нитей (например, макароны), произведенных из крупки твердой пшеницы, сенсорным анализом, выраженный понятиями «выделение крахмала», «слипаемость» и «жесткость» (т. е. текстура) макаронных изделий. Настоящий стандарт не применяется к макаронным изделиям в виде тонких нитей, которые обычно используются в супах.

Метод может быть применен к макаронным изделиям, полученным из мягкой пшеницы или смеси мягкой пшеницы и твердой пшеницы, если нормативные документы позволяют использовать это сырье для макаронных изделий.

Этот метод специально разработан для обеспечения процедуры ежедневной оценки образцов макаронных изделий на основе использования эталонных образцов.

Метод не является предпочтительным, а только дает оценку кулинарным свойствам макаронных изделий, приготовленных в течение оптимальном времени варки.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные стандарты. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта. Для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного стандарта (включая все его изменения).

ISO 5492, Sensory analysis — Vocabulary (Сенсорный анализ. Словарь)

ISO 8586-1, * Sensory analysis — General guidance for the selection, training and monitoring of assessors — Part 1: Selected assessors (Органолептический анализ. Общие руководящие указания по отбору, обучению и контролю отобранных экспертов по оценке и экспертов по органолептической оценке)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ISO 5492, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 выделение крахмала (starch release): Состояние поверхностного разрушения приготовленных макаронных изделий, сопровождающееся выделением крахмала.

Примечание — Количество выделяемого крахмала можно оценить с помощью тактильного исследования, которое оценивает липкость поверхности на ощупь.

* Заменен на ISO 8586:2012.