

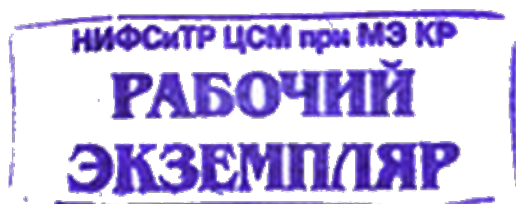


МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 7973—  
2013

## ЗЕРНО И ЗЕРНОПРОДУКТЫ

### Определение вязкости с применением амилографа



(ISO 7973:1992, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован

№ 8925

13.12.2013 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—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Российским Зерновым Союзом (РЗС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 44 от 14 ноября 2013)

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
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 7973:1992 Зерновые и продукты их переработки. Определение вязкости муки. Метод с применением амилографа.

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международных стандартов, на которые даны ссылки, имеются в национальных органах по стандартизации.

В разделе «Нормативные ссылки» и тексте стандарта ссылки на международные стандарты актуализированы.

Степень соответствия - идентичная (IDT)

### 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.

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	1
4 Сущность метода .....	1
5 Реактивы .....	1
6 Оборудование .....	2
7 Отбор проб .....	2
8 Проведение испытания .....	2
9 Обработка результатов испытания .....	5
10 Прецизионность .....	6
11 Протокол испытания .....	7
Приложение А (обязательное) Калибровка амилографа .....	8
Приложение В (справочное) Результаты межлабораторных испытаний .....	9
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам .....	10
Библиография .....	11

## ЗЕРНО И ЗЕРНОПРОДУКТЫ

## Определение вязкости с применением амилографа

## Cereals and cereal products. Determination of the viscosity using an amylograph

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения вязкости водно-мучной суспензии в ходе её клейстеризации при нагревании с применением амилографа с целью выявления влияния амилолитических ферментов, в первую очередь более термостойкой альфа-амилазы, и свойств крахмала зерна или муки на процесс клейстеризации.

Настоящий стандарт распространяется на зерно пшеницы и ржи, пшеничную и ржаную муку.

## 2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа

ISO 712:1985 Cereals and cereal products — Determination of moisture content (Routine reference method) (Зерно и зернопродукты. Определение влажности (рабочий контрольный метод))

ISO 3093:1982 Cereals — Determination of falling number (Зерновые культуры. Определение числа падения).

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применен следующий термин с соответствующим определением:

3.1 **амилографическая вязкость**: Максимальная вязкость водно-мучной суспензии, в условных единицах прибора, ЕА, полученная в результате клейстеризации при нагреве в условиях, изложенных в настоящем стандарте.

## 4 Сущность метода

Сущность метода заключается в приготовлении водно-мучной суспензии, с последующей регистрацией изменения ее вязкости при непрерывном перемешивании и нагревании с постоянной скоростью повышения температуры от 30 °С до температуры, соответствующей моменту при котором вязкость начинает уменьшаться, достигнув своего максимума.

Увеличение вязкости водно-мучной суспензии обусловлено клейстеризацией крахмала и активностью амилолитических ферментов, в первую очередь более термостойкой альфа-амилазы, под воздействием температуры и механического перемешивания.

## 5 Реактивы

5.1 Дистиллированная вода или вода эквивалентной чистоты.