

МАСЛО КОКОСОВОЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2011

МАСЛО КОКОСОВОЕ

Технические условия

Coco-nut oil. Specifications

ГОСТ
10766—64Взамен
ОСТ 172, ОСТ 173 и ОСТ 174МКС 67.200.10
ОКП 91 4143

Постановлением Государственного комитета стандартов, мер и измерительных приборов СССР от 24.02.64 дата введения установлена

01.07.64

Ограничение срока действия снято по протоколу № 4—93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 4—94)

Настоящий стандарт распространяется на кокосовое масло, вырабатываемое прессовым и экстракционным способом из копры — подсушенной и измельченной мякоти кокосовых орехов (плодов кокосовой пальмы *Cocos nucifera*).

I. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. Кокосовое масло должно вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта по технологическим инструкциям, утвержденным в установленном порядке.

Кокосовое нерафинированное масло должно вырабатываться из копры, в которой содержание пестицидов не должно превышать норм Министерства здравоохранения СССР, утвержденных в установленном порядке для масличного сырья соответствующего назначения.

2. В зависимости от способа обработки кокосовое масло подразделяют на виды, указанные в табл. 1а.

Таблица 1а

Вид масла	Код ОКП
Кокосовое нерафинированное масло	91 4143 1999
Кокосовое рафинированное дезодорированное масло	91 4143 6999

1, 2. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3. По органолептическим показателям кокосовое масло должно соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика масла	
	нерафинированного	рафинированного дезодорированного
1. Цвет: при 15 °С при 40 °С	Белый с желтоватым оттенком Допускается слабый соломенно-желтый оттенок	
2. Прозрачность при 40 °С	Прозрачное	
3. Консистенция при 15—20 °С	Мягкая	
4. Вкус и запах	Свойственный данному виду масла	Свойственный данному виду масла, без горечи и постороннего запаха и привкуса

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Издание (январь 2011 г.) с Изменениями № 1, 2, 3, утвержденными в феврале 1979 г., декабре 1984 г., июне 1989 г. (ИУС 2—79, 4—85, 10—89).

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2011

4. По физико-химическим показателям кокосовое масло должно соответствовать требованиям и нормам, изложенным в табл. 2.

Таблица 2

Наименование показателя	Норма для масла	
	нерафинированного	рафинированного дезодорированного
Температура полного расплавления, °С	20—29	22—29
Плотность при 40 °С, г/см ³	0,901—0,905	0,901—0,905
Показатель преломления при 40 °С	1,448—1,450	1,448—1,450
Кислотное число, мг КОН/г, не более	15	0,50
Массовая доля влаги и летучих веществ, %, не более	0,2	0,15
Массовая доля нежировых примесей, %, не более	0,1	Отсутствие
Йодное число, г J ₂ /100 г, не более	12	12
Число омыления, мг КОН/г	254—267	254—267
Содержание мыла	Не определяют	Отсутствие по качественной пробе
Температура вспышки для экстракционного масла, °С, не менее:		
для масла с кислотным числом менее 8 мг КОН/г	215	215
для масла с кислотным числом от 8 мг КОН/г до 15 мг КОН/г	200	—

(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).

5. Содержание пестицидов в кокосовом масле, предназначенном для непосредственного употребления в пищу или направляемом для производства пищевых продуктов, не должно превышать норм Министерства здравоохранения СССР, утвержденных в установленном порядке для растительных масел соответствующего назначения.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

6. Нормы показателей «число Рейхерта—Мейссля», «число Поленске», «массовая доля неомыляемых веществ» приведены в приложении 1.

(Введен дополнительно, Изм. № 3).

1а. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ

5а. Правила приемки — по ГОСТ 5471—83*.

Разд. 1а. **(Введен дополнительно, Изм. № 2).**

II. МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

7. Метод отбора проб — по ГОСТ 5471—83.

(Измененная редакция, Изм. № 2).

8. Определение запаха, цвета и прозрачности кокосового масла проводится в соответствии с ГОСТ 5472—50 со следующими дополнениями.

а) Цвет кокосового масла определяется органолептически как в нерасплавленном, так и в расплавленном состоянии.

Для определения цвета масла проба масла должна быть расплавлена при температуре не выше 50 °С и профильтрована (в термостате).

Для определения цвета масла в нерасплавленном состоянии около 50 г расплавленного масла наливают в стакан слоем около 40 мм, охлаждают до 15—20 °С и определяют цвет масла при этой температуре в отраженном свете на белом фоне.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52062—2003 (здесь и далее).

С. 3 ГОСТ 10766—64

Для определения цвета масла в расплавленном состоянии расплавленное масло с температурой 45—50 °С наливают в цилиндр и определяют цвет и оттенок его в отраженном и в проходящем свете.

б) Определение прозрачности. 100 см³ нефильтрованного масла, расплавленного на водяной бане при температуре 40 °С, наливают в чистый сухой цилиндр из прозрачного бесцветного стекла и рассматривают в проходящем и отраженном дневном свете. Масло должно быть прозрачным.

9. Вкус рафинированного дезодорированного кокосового масла определяют при температуре (40 ± 2) °С органолептически, как в нерасплавленном, так и в расплавленном состоянии. Вкус нерафинированного кокосового масла не определяют.

(Измененная редакция, Изм. № 3).

10. Определение консистенции

Консистенцию кокосового масла определяют при температуре 15—20 °С надавливанием на него шпателем.

11. Определение температуры полного расплавления кокосового масла в капилляре

Под температурой полного расплавления кокосового масла в капилляре понимают температуру, при которой масло становится совершенно прозрачным.

а) Применяемая аппаратура

Капиллярные трубки из тонкого легкоплавкого стекла, открытые с обоих концов; диаметр трубки (внутренний) 1—1,2 мм, длина трубки 50—60 мм, толщина стенок 0,2—0,3 мм.

Пробирки П1—21—120 или П2—21—100 по ГОСТ 25336—82.

Термометры 4-А, 4-Б по ГОСТ 28498—90.

Стаканы химические В-2—100 и В-2—1000 ТС по ГОСТ 25336—82.

Баня водяная.

Мешалка кольцевая диаметром 50—55 мм.

Штатив металлический.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026—76.

Воронка стеклянная В-36—80 и В-56—80 ХС по ГОСТ 25336—82.

б) Проведение испытания

Масло нагревают до 50 °С и фильтруют.

Профильтованное расплавленное масло набирают в чистую сухую открытую с обоих концов капиллярную трубку, погружая конец ее в масло. Высота столбика в трубке должна быть около 10 мм.

Трубку с маслом выдерживают на льду в течение 10 мин. После охлаждения капиллярную трубку с маслом прикрепляют с помощью тонкого резинового кольца к термометру так, чтобы столбик масла был на одном уровне с ртутным шариком термометра. Термометр с капиллярной трубкой укрепляют на пробке в пробирке. Пробирку с помощью штатива закрепляют в стакане с водой таким образом, чтобы уровень воды в стакане был выше верхнего края капиллярной трубки. Температура воды в стакане должна быть 15—18 °С. При постоянном перемешивании механической мешалкой постепенно нагревают воду в стакане на водяной бане, с тем чтобы температура повышалась не более чем на 2 °С в минуту в начале плавления, а по мере приближения к точке плавления не более чем на 1 °С в минуту.

Наблюдение ведется на темном фоне, для чего за стаканом устанавливается черная пластинка или лист черной бумаги. Показание термометра, при котором масло в трубке приобретает полную прозрачность, принимают за температуру полного расплавления.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое двух параллельных определений.

Расхождение между двумя параллельными определениями не должно превышать 0,3 °С.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3).

12. Определение массовой доли влаги и летучих веществ — по ГОСТ 11812—66, разд. 1.

13. Определение массовой доли нежировых примесей — по ГОСТ 5481—89.

12, 13. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

14. Определение показателя преломления — по ГОСТ 5482—90.

15. Определение йодного числа — по ГОСТ 5475—69.

16. Определение кислотного числа — по ГОСТ 5476—80*.

17. Определение числа омыления — по ГОСТ 5478—90.

* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52110—2003.