

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)

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

---



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

**ГОСТ  
13586.1—  
2014**

---

## ЗЕРНО

**Методы определения количества и качества  
клейковины в пшенице**

Зарегистрирован

№ 10372

09.12.2014 г.



Издание официальное  
Кыргызстандарт  
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—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 РАЗРАБОТАН Республиканским государственным предприятием «Казахстанский институт стандартизации и сертификации» и Техническим комитетом по стандартизации ТК 71 «Экологическая безопасность сырья, материалов, веществ и сооружений».

2 ВНЕСЕН Комитетом технического регулирования и метрологии Министерства инвестиций и развития Республики Казахстан

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 46-2014 от 5 декабря 2014 г.)

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
Азербайджан	AZ	Азстандарт
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 Настоящий стандарт разработан на основе:

- СТ РК ISO 21415-1–2011 «Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 1. Ручной метод»;
- СТ РК ISO 21415-2–2011 «Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 2. Определение содержания клейковины механическим способом»;
- СТ РК ISO 21415-3–2011 «Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 3. Определение содержания сухой клейковины по содержанию сырой клейковины методом печной сушки»;
- СТ РК ISO 21415-4–2011 «Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 4. Определение содержания сухой клейковины по содержанию сырой клейковины методом скоростной сушки»;
- СТ РК 1564–2006 «Определение основных показателей качества зерна с помощью инфракрасных анализаторов»;
- СТ РК 1054–2002 «Зерно. Методы определения количества и качества клейковины в пшенице с использованием механизированных средств».

© Кыргызстандарт, 2024

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики от 2 марта 2024 г. № 14-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ 13586.1–2014 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

6 ВЗАМЕН ГОСТ 13586.1–68

*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.*

## **ГОСТ 13586.1–2014**

*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 и коммерции Кыргызской Республики

## Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Подготовка проб	2
5 Определение количества клейковины ручным методом с использованием раствора хлорида натрия	2
6 Определение количества сырой клейковины ручным методом с использованием воды	5
7 Определение количества сухой клейковины	11
8 Определение количества сырой клейковины механизированным способом с использованием раствора хлорида натрия	13
9 Определение количества сырой клейковины с помощью инфракрасных анализаторов	16
10 Определение количества клейковины механизированным способом с использованием воды	18
11 Определение качества сырой клейковины	23
12 Контроль точности	25
13 Межлабораторные испытания	26
14 Протокол испытания	26
Приложение А (обязательное) Пресс для клейковины	27
Приложение Б (обязательное) Подготовка пшеницы к размолу	28
Приложение В (обязательное) Схема устройства для формовки клейковины	29
Приложение Г (справочное) Промывочная камера и тестомесилка прибора Глютоматик и центрифуга	30
Приложение Д (справочное) Расчет статистических критериев калибровочных уравнений	32
Приложение Е (справочное) Допустимые расхождения	35
Приложение Ж (справочное) Сушительные пластины с электрическим подогревом	36
Приложение З (справочное) Результаты межлабораторного испытания	37