

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОТСТОЯ В МАСЛЕ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

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

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ**Метод определения отстоя в масле**Canned fish. Method for determination of
deposit in canned fish oil**ГОСТ
20221—90**МКС 67.120.30
ОКСТУ 9209Дата введения 01.01.92

Настоящий стандарт устанавливает метод определения отстоя в масле рыбных консервов.

1. ОТБОР ПРОБ

Отбор проб — по ГОСТ 8756.0.

2. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Метод основан на определении водно-белковой части (отстоя) после отстаивания масла в течение определенного промежутка времени при определенной температуре.

3. АППАРАТУРА

Цилиндры мерные вместимостью 10, 25, 50 и 100 см³ по ГОСТ 1770.

Воронки делительные вместимостью 50, 100 и 250 см³ по ГОСТ 25336.

Воронки лабораторные диаметром 100, 150, 200 мм по ГОСТ 25336.

Термометры жидкостные стеклянные с диапазоном измеряемой температуры от 0 до 100 °С и ценой деления 1 °С по ГОСТ 28498 и нормативно-технической документации.

Штатив лабораторный.

Допускается использовать другую стеклянную лабораторную посуду и термометры, обеспечивающие требуемую точность измерений.

4. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

Массовую долю отстоя определяют не ранее чем через 10 сут после изготовления консервов в отдельности для каждой банки из числа предназначенных для физических и химических испытаний.

Банки очищают, снимают этикетку, при необходимости отмывают теплой водой и тщательно вытирают.

