



**КУРГАК СУТ ЖАНА КУРГАК СУТ АЗЫКТАРЫ. ИСЫК
КОФЕДЕГИ АЛАРДЫН ЖУРУШ-ТУРУШУН АНЫКТОО
(КОФЕГЕ БОЛГОН ТЕСТ)**

**МОЛОКО СУХОЕ И СУХИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ.
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ИХ ПОВЕДЕНИЯ В ГОРЯЧЕМ КОФЕ
(ТЕСТ НА КОФЕ)**

(ISO 15322:2005/IDF 203:2005, IDT)

Издание официальное

Бишкек

ЦСМ

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономического регулирования Кыргызской Республики

2 ПРИНЯТ приказом ЦСМ от 17 ноября 2010 г. № 97-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 15322:2005/IDF 203:2005 Молоко сухое и сухие молочные продукты. Определение их поведения в горячем кофе (Тест на кофе) (Международный стандарт ISO 15322 | IDF 203 подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34 "Пищевые продукты", Подкомитетом SC 5 "Молоко и молочные продукты" и Международной федерацией по производству молочных продуктов (IDF) совместно с AOAC International.. Этот стандарт опубликован совместно ISO и IDF и отдельно AOAC International. Вся работа проделана совместной группой экспертов ISO/IDF/AOAC *Физические свойства и реологические испытания Постоянного комитета по Второстепенным компонентам и описанию физических свойств*)

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2011

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ при МЭР КР

Содержание

Введение.....	IV
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения.....	1
4 Принцип.....	1
5 Реактивы	2
6 Оборудование.....	2
7 Отбор проб	2
8 Приготовление пробы для анализа.....	3
9 Процедура.....	3
10 Вычисление и выражение результатов.....	3
11 Прецизионность.....	4
12 Протокол испытания	4
Приложение А Результаты межлабораторного испытания.....	5
Библиография.....	6

Введение

Сухое молоко, особенно растворимый или агломерированный порошок из цельного молока, часто используется потребителем в качестве забеливателя кофе и таким образом восстанавливается непосредственно в кофе. Поэтому поведение сухого молока в горячем кофе является чрезвычайно важным функциональным и эстетическим свойством. Некоторые порошки остаются в виде плавающих частиц или скоплений частиц на поверхности, тогда как другие частично свертываются в горячих, кислых средах и в результате на дне чашки образуется осадок или сгусток.

На поведение в горячем кофе могут влиять некоторые композиционные и технологические параметры, такие как содержание протеина, добавки стабилизирующих солей и предварительная тепловая обработка молока. Температура и pH кофе, а также жесткость воды, используемой для приготовления кофе, также имеют значение.

Имеется описание простых методов для определения плавающих частиц [например, в *Analytical Methods for Dry Milk Products, 1978* с использованием распылителя A/S Niro, Seborg, Дания¹⁾].

ПРИМЕЧАНИЕ. Метод в этом стандарте основан на методе, разработанном в Новозеландском исследовательском институте молочного производства, Palmerston North, Северная Зеландия