



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
34411—  
2018

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## ПРОДУКЦИЯ СОКОВАЯ

### Определение уксусной кислоты ферментативным методом

(EN 12632:1999, NEQ)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 14135  
30 мая 2018 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—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Всероссийским научно-исследовательским институтом технологии консервирования – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН) при участии Общества с ограниченной ответственностью «Компания Стайлаб» (ООО «Компания Стайлаб»)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 мая 2018 г. №109-П)

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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 В настоящем стандарте учтены основные нормативные положения европейского стандарта EN 12632:1999 Соки фруктовые и овощные. Ферментативное определение содержания уксусной кислоты (ацетата). Спектрометрический метод определения с использованием NAD («Fruit and vegetable juices – Enzymatic determination of acetic acid (acetate) content – NAD spectrometric method», NEQ)

### 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, определения, обозначения и сокращения . . . . .	2
4 Сущность метода . . . . .	2
5 Средства измерений, вспомогательное оборудование, посуда, реактивы и материалы . . . . .	2
6 Отбор и подготовка проб . . . . .	3
7 Условия проведения измерений . . . . .	3
8 Подготовка к проведению определений . . . . .	4
9 Порядок проведения определений . . . . .	4
10 Обработка и оформление результатов определений . . . . .	5
11 Протокол испытаний . . . . .	7
12 Проверка приемлемости результатов измерений, полученных в условиях воспроизводимости . . . . .	7
13 Контроль качества результатов определений в лаборатории . . . . .	7
14 Требования безопасности . . . . .	8
Приложение А (справочное) Принцип количественного определения ферментативной активности . . . . .	9
Приложение Б (справочное) Медленнотекущие реакции . . . . .	10
Приложение В (справочное) Проверка правильности результатов определений . . . . .	11
Библиография . . . . .	12

