

ГОСТ 7636—85

**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**

---

**РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ,  
МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ  
И ПРОДУКТЫ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР  
**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

**МЕТОДЫ АНАЛИЗА**

Издание официальное



Москва  
Стандартинформ  
2010

**РЫБА, МОРСКИЕ МЛЕКОПИТАЮЩИЕ,  
МОРСКИЕ БЕСПОЗВОНОЧНЫЕ И ПРОДУКТЫ  
ИХ ПЕРЕРАБОТКИ**

Методы анализа

Fish, marine mammals, invertebrates and products  
of their processing. Methods of analysis

**ГОСТ  
7636—85**

**Взамен\***

МКС 67.120.30  
ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 27 марта 1985 г. № 898 дата введения установлена

**01.01.86**

Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)

Настоящий стандарт распространяется на рыбу, морских млекопитающих, морских беспозвоночных и продукты их переработки и устанавливает методы физического и химического анализа.

Стандарт не распространяется на рыбные консервы и пресервы.

## 1. МЕТОДЫ ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 7631—2008, ГОСТ 31339—2006, кормовой муки из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных — по ГОСТ 13496.0—80.

## 2. ПОДГОТОВКА К АНАЛИЗУ СРЕДНЕЙ ПРОБЫ

**2.1. Подготовка к анализу средней пробы свежей, охлажденной, мороженой, соленой, пряной, маринованной, вяленой, сушеной и копченой рыбы, сырья морских млекопитающих и пищевого рыбного фарша**

2.1.1. Рыбу, отобранную для анализа, очищают от механических загрязнений, целых и крупнодробленых праностей и чешуи. Обмывать рыбу не допускается. Мороженую рыбу предварительно размораживают до температуры в толще рыбы минус 1 °С.

2.1.2. Среднюю пробу, составленную из мелкой рыбы массой экземпляра 0,1 кг и менее (кроме бычка, мойвы, черноморской ставриды всех размеров и салаки длиной свыше 15 см), размалывают без разделки. У салаки длиной более 15 см, у бычка, черноморской ставриды перед размалыванием удаляют голову, внутренности вместе с икрой или молоками и хвостовой плавник. У мойвы удаляют голову вместе с пучком внутренностей, не разрезая брюшко, и хвостовой плавник.

\* Взамен ГОСТ 7636—55; ГОСТ 13893—68; ГОСТ 13929—68, кроме определения хлористого натрия в водорослях и продуктах их переработки; ГОСТ 13930—68, кроме разд. 2 и 3 в части определения влажности рыбной муки, муки из морских млекопитающих и ракообразных и определения влаги в водорослях и продуктах их переработки; ГОСТ 17258—71, ГОСТ 17259—71, ГОСТ 18657—73, ГОСТ 8714—72 в части разд. 3, пп. 3.3—3.8; ГОСТ 18170—72 в части разд. 3, пп. 3.3—3.5; ГОСТ 7047—55 разд. II в части определения витамина А в печени рыб, морских млекопитающих и морских беспозвоночных; ГОСТ 18173—72 в части разд. 3, п. 3.2.

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

★

*Издание (июнь 2010 г.) с Поправкой (ИУС 12—2005)*

© Издательство стандартов, 1985

© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

2.1.3. При подготовке средней пробы, составленной из рыбы массой экземпляра от 0,1 до 1 кг, рыбу разделяют на филе: отделяют голову и плавники, разрезают тушку по брюшку и удаляют все внутренности вместе с икрой или молоками; разрезают вдоль спинки, удаляют позвоночник и, по возможности, все ребра и кожу.

У рыбы свежей, охлажденной, мороженой (за исключением рыбы с плотной кожей: акулы, макруруса, осетровых, пинагора, сома, ставриды, угря, лососевых и др.) удаляют чешую, не удаляя кожу.

2.1.4. Среднюю пробу в виде кусков, отобранную от крупной рыбы массой экземпляра более 1 кг, измельчают после обескосточивания и удаления костей.

2.1.5. Среднюю пробу мелкой неразделанной рыбы или крупной рыбы дважды пропускают через ручную мясорубку или один раз через электрическую мясорубку. Фарш тщательно перемешивают, квартуят и часть его в количестве 100—200 г переносят в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

2.1.6. Средние пробы мороженого китового мяса и печени измельчают мясорубкой. При поступлении средней пробы в мороженом виде ее размораживают на воздухе до температуры от 0 до минус 1 °С.

2.1.7. Среднюю пробу соленой китовой печени перед измельчением оставляют для стекания тузлука на 20—30 мин.

2.1.8. Китовое мясо измельчают трехкратным, а печень двукратным пропусканием через мясорубку. Фарш тщательно перемешивают, отбирают 250—300 г для анализа и переносят в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

2.1.9. Среднюю пробу мороженого рыбного фарша размораживают на воздухе до температуры 0—2 °С, тщательно перемешивают и переносят в широкогорлую банку с притертой пробкой.

2.1.10. При определении водоудерживающей способности среднюю пробу делят на две равные части. Одну часть пробы, предназначенную для определения водоудерживающей способности, размораживают до 3—4 °С, разделяют на филе, удаляя кости, и при необходимости пропускают через мясорубку. Полученный фарш тщательно перемешивают и помещают в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

## **2.2. Подготовка к анализу средней пробы полуфабрикатов и кулинарных изделий**

2.2.1. Среднюю пробу, доставленную в лабораторию, направляют на анализ не позднее чем через 30 мин. Замороженную пробу предварительно размораживают при комнатной температуре в плотно закрытой банке.

2.2.2. После определения физических показателей (длины, массы нетто, составных частей) и органолептической оценки по ГОСТ 7631—2008 пробу освобождают от несъедобных частей (кости, целые и крупнодробленые пряности и др.), плотную часть пропускают через мясорубку, смешивают с жидкой фракцией (при ее наличии) и растирают в ступке до однородной массы.

2.2.3. Рыбомучные изделия после определения соотношения составных частей (в случае необходимости) измельчают.

Начинку пропускают через мясорубку и растирают в ступке до однородной массы, а мучную часть или целые кулинарные изделия измельчают вместе с корочкой ножом или пропускают дважды через мясорубку.

При необходимости анализа кулинарных изделий с начинкой целиком составные части их смешивают.

2.2.4. Пробу, отобранную из кулинарных изделий или полуфабрикатов, приготовленных из измельченного сырья (фарш, паста и др.), перед анализом разрезают на кусочки, тщательно перемешивают и растирают в ступке до однородной массы.

## **2.3. Подготовка к анализу средней пробы икры**

2.3.1. Пробу зернистой икры осетровых и лососевых рыб, а также пробойной икры различных видов рыб измельчают в гомогенизаторе или растирают в ступке до получения однородной массы.

2.3.2. Паюсную икру осетровых рыб не измельчают. Навески отбирают из разных мест средней пробы.

2.3.3. Среднюю пробу ястычной икры всех видов рыб дважды пропускают через мясорубку для измельчения пленок, а затем растирают в ступке до получения однородной массы.

С обволоженных ястыков предварительно удаляют слой воска.

**2.4. Подготовка к анализу средней пробы концентратов, белковой массы, бульонов, гидролизатов и паст**

2.4.1. Среднюю пробу концентрата рыбного белка помещают в чистую сухую банку вместимостью 500 см<sup>3</sup>, перемешивают и направляют на анализ без предварительной обработки.

2.4.2. 500 г белковой массы размораживают на воздухе до температуры 0 минус 2 °С, пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают, квартуруют и часть ее переносят в широкогорлую банку с плотно закрывающейся крышкой.

2.4.3. Среднюю пробу гидролизата и рыбного бульона помещают в стеклянную банку с притертой пробкой вместимостью 500 см<sup>3</sup>. Перед анализом содержимое банки тщательно перемешивают.

2.4.4. При подготовке средней пробы пасты содержимое вскрытых банок тщательно перемешивают и растирают в ступке до получения однородной массы.

**2.5. Подготовка к анализу средней пробы жиров и жидких витаминных препаратов**

2.5.1. Среднюю пробу исследуемого жира тщательно взбалтывают в течение 3—5 мин и делят на две части.

Одну часть фильтруют через бумажный складчатый фильтр (при температуре, указанной в стандарте на данный жир для определения прозрачности) и затем используют для определения цвета, плотности, кислотного числа, йодного числа, числа омыления, неомыляемых веществ и др.

Нефильтрованную часть средней пробы используют для определения прозрачности, содержания воды и примесей нежирового характера.

2.5.2. Среднюю пробу жидких витаминных препаратов фильтруют при температуре, указанной в стандарте для определения прозрачности, и направляют на анализ.

**2.6. Подготовка к анализу средней пробы кормовой муки из рыбы, морских млекопитающих и ракообразных**

2.6.1. Поступившую в лабораторию среднюю пробу муки в количестве 500 г делят методом квартования на две части.

Одну часть просеивают через металлическое сито со стороной отверстий 1 мм. Не прошедшую через сито муку растирают в фарфоровой ступке или на лабораторной мельнице и снова просеивают. Растирание и просеивание продолжают до тех пор, пока вся мука не будет просеяна через сито. Просеянную муку тщательно перемешивают и помещают в банку с притертой пробкой. Непросеянную часть муки оставляют для определения крупности помола, наличия песка, частиц железа (металлических примесей) и обнаружения примеси стекла.

**2.7. Подготовка к анализу средней пробы рыбного клея**

2.7.1. Среднюю пробу жидкого технического клея, поступившую в лабораторию, хранят в широкогорлой банке вместимостью 500 см<sup>3</sup> с притертой пробкой; перед анализом содержимое банки тщательно перемешивают.

2.7.2. Среднюю пробу пищевого клея в количестве 0,3 кг предварительно нагревают на водяной бане при температуре 85—90 °С до полного расплавления клея, а затем после перемешивания отбирают часть его и помещают в чистую сухую широкогорлую банку.

2.7.3. При подготовке пробы для определения вязкости и стойкости клеевого раствора при хранении готовят 300 г раствора клея 18 %-ной концентрации по товарно-сырому клею или 15 %-ной концентрации по беззольному и безводному клею. Навеску клея ( $X$ ) в граммах для приготовления раствора клея вычисляют по формуле

$$X = \frac{15 \cdot 300}{100 - (m_1 + m)},$$

где 15 — массовая доля безводного и беззольного клея в растворе в процентах;

$m$  — массовая доля золы в клее в процентах;

$m_1$  — массовая доля воды в клее в процентах.

За окончательный результат принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений.

Необходимое количество дистиллированной воды для приготовления раствора 15 %-ной концентрации клея вычисляют по разности между 300 г и навеской клея. Навеску клея, взвешенную с абсолютной погрешностью не более 0,01 г, помещают в стакан, приливают необходимое количество дистиллированной воды (300 г —  $X$ ) и, накрыв стакан часовым стеклом, нагревают при помешивании на водяной бане до полного растворения клея. Концентрацию клеевого раствора проверяют клеемером по ГОСТ 2067—93.