

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EACC)  
EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
8756.10–  
2015

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ  
ЭКЗЕМПЛЯР**

## ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

**Методы определения массовой и объемной доли мякоти**

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 11023  
22 июня 2015 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

## Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Союз Европейских 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 Некоммерческой организацией «Российский союз производителей соков» (РСПС)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 47-2015 от 18 июня 2015 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
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Российская Федерация	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узстандарт

4 ВЗАМЕН ГОСТ 8756.10-70

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.

**ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ****Методы определения массовой и объемной доли мякоти**

Fruit and vegetable products.

Methods for determination of volume and mass fraction of the pulp

**Дата введения —****1 Область применения**

Настоящий стандарт распространяется на продукты переработки фруктов и овощей, в том числе на соковую продукцию из фруктов и овощей (далее – продукты), и устанавливает методы определения (измерения) объемной и массовой доли мякоти.

Диапазоны измерений массовой доли мякоти – от 1,0 % до 30 % включительно, объемной доли – от 5,0 % до 20 % включительно.

**2 Нормативные ссылки**

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ 12.1.019—79 Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты\*

ГОСТ ОИМЛ R 76-1—2011 Государственная система обеспечения единства измерений. Весы неавтоматического действия. Часть 1. Метрологические и технические требования. Испытания

ГОСТ ISO 3696—2013 Вода для лабораторного анализа. Технические требования и методы контроля\*\*

ГОСТ ИСО 5725-1—2003 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения\*\*\*

ГОСТ ИСО 5725-6—2003 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 6. Использование значений точности на практике<sup>4\*</sup>

ГОСТ 12026—76 Бумага фильтровальная лабораторная. Технические условия

ГОСТ ИСО/МЭК 17025—2009 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий

ГОСТ 25336—82 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы. Основные параметры и размеры

ГОСТ 26313—2014 Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 26671—2014 Продукты переработки фруктов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов

**П р и м е ч а н и е** – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному

\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 12.1.019—2009 «Система стандартов безопасности труда. Электробезопасность. Общие требования и номенклатура видов защиты».

\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 52501—2005 «Вода для лабораторного анализа. Технические условия».

\*\*\* На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и измерения».

<sup>4\*</sup> На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 5725-6—2002 «Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 6. Использование значений точности на практике».

указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменившим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

### 3 Отбор и подготовка проб

3.1 Отбор проб – по ГОСТ 26313, подготовка лабораторных проб – по ГОСТ 26671.

3.2 Концентрированную соковую продукцию разбавляют водой до достижения значения массовой доли растворимых сухих веществ в соответствующих восстановленных соках (пюре), установленного в соответствии с [1].

### 4 Условия проведения измерений

При подготовке к проведению измерений и при проведении измерений соблюдают следующие условия:

- температура окружающего воздуха, °С .....  $20 \pm 5$ ;
- атмосферное давление, кПа .....  $97 \pm 10$ ;
- относительная влажность, % ..... от 40 до 90;
- напряжение в питающей сети, В .....  $220 \pm 20$ ;
- частота тока в питающей сети, Гц .....  $50 \pm 1$ .

В помещениях, предназначенных для проведения измерений, не должно быть загрязненности воздуха рабочей зоны пылью, агрессивными веществами, должны отсутствовать вибрация или другие факторы, влияющие на измерения массы и объема.

### 5 Метод измерения объемной доли мякоти

#### 5.1 Сущность метода

Метод основан на отделении и последующем определении объемной доли мякоти путем центрифугирования.

#### 5.2 Вспомогательное оборудование, посуда и реактивы

Центрифуга лабораторная настольная с относительным центробежным ускорением не менее 1500  $g$ , укомплектованная набором роторов с соответствующими адаптерами для пробирок.

Пробирки центрифужные градуированные вместимостью 15 или 25  $\text{cm}^3$ , диаметром 18 мм, с пределом допускаемой погрешности измерения объема  $\pm 0,2 \text{ cm}^3$ .

Стаканы В-1-100, В-1-250 по ГОСТ 25336.

Палочки стеклянные, оплавленные, длина которых соответствует высоте стаканов.

Вода для лабораторного анализа по ГОСТ ISO 3696, 3-й степени чистоты.

#### 5.3 Выполнение измерений

Проводят два параллельных измерения в условиях повторяемости в соответствии с требованиями ГОСТ ИСО 5725-1 (подраздел 3.14).

В стеклянный стакан наливают 150  $\text{cm}^3$  пробы продукта, подготовленной по разделу 3, тщательно перемешивают и, не давая осесть мякоти, быстро переливают в две центрифужные пробирки вместимостью 15 или 25  $\text{cm}^3$ .

Пробирки с содержимым помещают в центрифугу и центрифицируют в течение 10 мин при частоте вращения ротора, обеспечивающей фактор разделения 400  $g$  (см. приложение А).

Поверхность слоя отцентрифужированной мякоти в пробирках может быть не горизонтальной. В этом случае замеряют по шкале пробирки самую высокую и самую низкую точки уровня мякоти по шкале в каждой пробирке и вычисляют среднеарифметическое значение объема мякоти.

#### 5.4 Обработка и оформление результатов измерений

5.4.1 Объемную долю мякоти  $X_{\text{об}}$ , %, вычисляют по формуле