

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ  
(EASC)

EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION  
(EASC)



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
ISO 5530-1–  
2013

Мука пшеничная  
Физические характеристики теста  
Часть 1  
ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВОДОПОГЛОЩЕНИЯ И  
РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ФАРИНОГРАФА



(ISO 5530-1:1997, IDT)

Издание официальное

Зарегистрирован  
№ 7724  
«13» июня 2013 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 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 1.0–92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, применения, обновления и отмены».

### Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Государственным научным учреждением Всероссийским научно-исследовательским институтом зерна и продуктов его переработки Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ВНИИЗ Россельхозакадемии)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по переписке (протокол № 55-П от 25 марта 2013 г.)

За принятие 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 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 5530-1:1997 «Wheat flour – Physical characteristics of doughs – Part 1: Determination of water absorption and rheological properties using a farinograph» (Мука пшеничная. Физические характеристики теста. Часть 1. Определение водопоглощения и реологических свойств с применением фаринографа).

Международный стандарт разработан подкомитетом SC 4 «Зерновые и бобовые культуры» технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Перевод с английского языка (en).

Степень соответствия – идентичная (IDT)

### 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 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 и определения . . . . .	1
4 Сущность метода . . . . .	1
5 Реактивы . . . . .	2
6 Аппаратура . . . . .	2
7 Отбор проб . . . . .	2
8 Проведение анализа . . . . .	2
9 Обработка результатов анализа . . . . .	4
10 Прецизионность . . . . .	6
11 Отчет об испытании . . . . .	6
Приложение А (справочное) Описание фаринографа . . . . .	7
Приложение В (справочное) Результаты межлабораторных испытаний . . . . .	10
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам . . . . .	11

## Мука пшеничная

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТЕСТА

## Часть 1

## Определение водопоглощения и реологических свойств с применением фаринографа

Wheat flour. Physical characteristics of doughs. Part 1. Determination of water absorption and rheological properties using farinograf

Дата введения —

## 1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает метод определения водопоглощения муки и реологических свойств теста, замешиваемого из нее, с применением фаринографа.

Метод применяется для муки из зерна мягкой пшеницы (*Triticum aestivum*).

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использована нормативная ссылка на следующий стандарт. Все стандарты подлежат пересмотру, и заинтересованные стороны рассматривают возможность применения самых последних изданий нижеприведенного стандарта:

ISO 712 Cereals and cereal products — Determination of moisture content — Routine reference method (Зерно и зерновые продукты. Определение влажности. Стандартный контрольный метод)

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяют следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **консистенция**: Сопротивляемость теста замешиванию при установленной постоянной скорости вращения лопастей в тестомесилке фаринографа.

Примечание — Сопротивляемость выражается в условных единицах (единицах фаринографа, ЕФ).

3.2 **водопоглощение муки**: Объем воды, необходимый для образования теста с консистенцией, равной 500 ЕФ, при соблюдении условий замеса, установленных настоящим стандартом.

Примечание — Водопоглощение выражается в см<sup>3</sup> воды на 100 г муки влажностью 14 % (по массе).

## 4 Сущность метода

Сущность метода заключается в измерении и регистрации изменений консистенции теста в процессе его замеса из муки и воды с применением фаринографа.

Примечание — Требуемая консистенция теста достигается путем экспериментального подбора количества добавляемой воды. Установленное таким образом количество добавляемой воды, называемое водопоглощением, используется для получения полной фаринограммы замеса. Различные показатели фаринограммы замеса характеризуют реологические свойства (силу) муки.