
**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(ЕАСС)**

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



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

ГОСТ 27988
*(проект, RU,
первая
редакция)*

Семена масличные

Методы определения цвета и запаха

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

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 1.0–2015 «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 зерна и продуктов его переработки – филиалом ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИЗ – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от №)

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

4 ВЗМЕН ГОСТ 27988–88

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 и 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
2	Нормативные ссылки.....
3	Термины и определения.....
4	Сущность методов
5	Средства измерений и вспомогательное оборудование.....
6	Проведение испытания
7	Требования к квалификации операторов
8	Отчет об испытании.....
9	Требования к условиям проведения испытаний

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

Семена масличные Методы определения цвета и запаха

Oil seeds.
Methods for determination of colour and odour

Дата введения –

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на семена масличных культур, предназначенные для продовольственных и непродовольственных целей, и устанавливает методы определения цвета и запаха.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 12.0.004 Система стандартов безопасности труда. Организация обучения безопасности труда. Общие положения

ГОСТ 12.1.004 Система стандартов безопасности труда. Пожарная безопасность. Общие требования

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

ГОСТ ISO 5496 Органолептический анализ. Методология. Обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов

ГОСТ 6613 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками.
Технические условия

ГОСТ ISO 6658 Органолептический анализ. Методология. Общее руководство

ГОСТ ISO 8586-1 Органолептический анализ. Общее руководство по отбору, обучению и контролю испытателей. Часть 1. Отобранные испытатели

ГОСТ 10852 Семена масличные. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 25336 Посуда и оборудование лабораторные стеклянные. Типы, основные параметры и размеры

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

П р и м е ч а н и е – При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов и классификаторов на официальном интернет-сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации

(www.easc.by) или по указателям национальных стандартов, издаваемым в государствах, указанных в предисловии, или на официальных сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации. Если на документ дана недатированная ссылка, то следует использовать документ, действующий на текущий момент, с учетом всех внесенных в него изменений. Если заменен ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, то следует использовать указанную версию этого документа. Если после принятия настоящего стандарта в ссылочный документ, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение применяется без учета данного изменения. Если ссылочный документ отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ 27186.

4 Сущность методов

Сущность методов заключается в органолептической оценке цвета и запаха семян масличных культур при помощи органов чувств. Запах определяют в целых и размолотых семенах.

5 Средства измерений и вспомогательное оборудование

5.1 Мельница лабораторная, обеспечивающая крупность помола так, чтобы все размолотые семена прошли при просеивании через сито № 1 по ГОСТ 6613.

5.2 Весы неавтоматического действия по ГОСТ OIML R 76-1 II (высокого) класса точности с действительной ценой деления 0,1 г.

5.3 Банка с крышкой вместимостью 500 см³.

5.4 Колбы Кн-1-100 см³ по ГОСТ 25336.

5.5 Чашка ЧКЦ-2-250 или ЧВП-2-250 по ГОСТ 25336.

5.6 Чашка ЧБН (Петри) или ЧБВ (Коха) по ГОСТ 25336.

5.7 Сито из металлической сетки № 056 по ГОСТ 6613.

5.8 Сито из металлической сетки № 1 по ГОСТ 6613.

5.9 Доска разборная.

5.10 Шпатель.

5.11 Баня водяная лабораторная.

5.12 Шкаф сушильный электрический.

5.13 Бюксы с сетчатым дном и крышкой (сетчатые) с размером отверстий сетки 0,45 мм, высотой 15 мм и диаметром 77 мм.

6 Проведение испытания

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 10852

6.2 Пробы семян, имеющих температуру ниже комнатной, выдерживают в помещении до достижения семян комнатной температуры.

При влажности семян более 18 % пробу подсушивают на открытом воздухе или в сушильном шкафу (5.12) в сетчатых бюксах (5.13) при температуре 30 °С – 45 °С в течение 10 мин.

6.3 Из средней пробы отбирают навеску семян массой около (100 ± 10) г.

6.4 Определение цвета

6.4.1 Цвет семян определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания или люминесцентными лампами. Рассыпав тонким сплошным слоем навеску семян, определяют соответствие их цвета описанию этого признака в стандарте на анализируемую культуру.

6.4.2 При разногласиях цвет определяют при рассеянном дневном свете.

6.4.3 Цвет клещевины определяют в обмолоченных семенах.

6.5 Определение запаха

6.5.1 Запах определяют в целых или размолотых семенах.

6.5.2 Навеску семян, выделенную по 6.3, помещают в чашку (5.5) и определяют их запах.

6.5.3 При ощущении в навеске семян, отобранных по 6.3, слабо выраженного постороннего запаха, не свойственного нормальным семенам, для усиления этого запаха навеску прогревают следующими способами:

а) навеску семян помещают на сито (5.7) и в течение 2–3 мин пропаривают над водяной баней (5.11); пропаренные семена помещают в чашку (5.6), затем периодически открывая на короткое время крышку, определяют наличие постороннего запаха, или пропаренные семена высыпают на лист бумаги и исследуют на присутствие постороннего запаха;

б) навеску семян помещают в чистую колбу (5.4) плотно закрывают пробкой и выдерживают в сушильном шкафу (5.12) при температуре 35 °С – 40 °С в течение 30 мин; затем, периодически открывая на короткое время колбу, определяют наличие постороннего запаха.

Для более точного определения наличия постороннего запаха используют навеску размолотых семян (5.1), и наличие постороннего запаха определяют в соответствии с пунктом 6.5.3 б.

6.5.4 В документе о качестве указывают, в целых или размолотых семенах определяли запах.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Все работы, связанные с прогреванием навески зерна необходимо проводить, соблюдая правила противопожарной безопасности и личной гигиены с использованием индивидуальных средств защиты (ГОСТ 12.0.004, ГОСТ 12.1.004).

7 Требования к квалификации операторов

Для выполнения процедуры по определению цвета и запаха семян допускают лиц с образованием не ниже среднего профессионального, имеющих опыт работы и обученных работе по указанному методу. Обучение операторов (дегустаторов) рекомендуют проводить в соответствии с ГОСТ ISO 5496, ГОСТ ISO 6658 и ГОСТ ISO 8586-1.

8 Отчет об испытании

Отчет об испытании должен включать следующую информацию:

- всю информацию, необходимую для полной идентификации пробы;
- используемый метод отбора проб;
- используемый метод проведения испытания со ссылкой на данный стандарт;
- влажность семян;
- количество определений, n ;
- окончательный результат;
- все подробности работы, не указанные в настоящем стандарте, или те, которые рассматриваются как дополнительные, но могут повлиять на результат(ы).

9 Требования к условиям проведения испытаний

Определение цвета и запаха семян проводят при следующих условиях окружающей среды:

- температура воздуха, °С..... от 20 до 35;
- относительная влажность воздуха, % не более 75.

УДК 631.53.01.001.04:006.354

МКС 67.200.20

Ключевые слова: семена, запах, цвет,

Директор ВНИИЗ – филиала
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН, д-р техн.
наук



Е.П. Мелешкина

Зам. директора по научной работе
ВНИИЗ – филиала ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, канд. хим. наук



Л.В. Ванина

Старший научный сотрудник
ВНИИЗ – филиала ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, канд. экон. наук



О.И. Бундина

Младший научный сотрудник
ВНИИЗ – филиала ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН



А.Ю. Герасина