ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ (EACC)

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

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

ГОСТ *(проект, RU, первая редакция)*

КРУПА

Методы определения цвета, запаха, вкуса

Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения

Минск
Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

202_

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 Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр 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 ВЗАМЕН ГОСТ 26312.2-84 в части методов определения цвета, запаха, вкуса.

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 метода..……..
5 Средства измерений и вспомогательное оборудование…....…….
6 Проведение испытаний…….…..
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

Крупа

Методы определения цвета, запаха, вкуса

Groats. Methods for determination of colour, odour, taste

Дата введения

1 Область применения

Настоящий стандарт распространяется на крупу и хлопья (далее – крупа) и устанавливает методы определения цвета, запаха, вкуса.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

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

ГОСТ 6613 Сетки проволочные тканые с квадратными ячейками. Технические условия

ГОСТ 9147 Посуда и оборудование лабораторные фарфоровые. Технические условия

ГОСТ 9284 Стекла предметные для микропрепаратов. Технические условия

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

ГОСТ 26312.1 Крупа. Правила приемки и методы отбора проб

ГОСТ 27186 Зерно заготовляемое и поставляемое. Термины и определения

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

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

Проект, RU, первая редакция

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 метода

Сущность методов заключается в органолептическом определении цвета, запаха, вкуса крупы при помощи органов чувств.

5 Средства измерений и вспомогательное оборудование

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

5.2 Доска анализная (с черным и белым стеклом) или бумага черная.

5.3 Баня водяная.

5.4 Чашка выпарительная фарфоровая № 2 по ГОСТ 9147.

5.5 Стекла предметные 80×100 мм по ГОСТ 9284.

5.6 Мельница лабораторная, обеспечивающая крупность помола так, чтобы вся размолотая крупа прошла при просеивании через сито № 08 по ГОСТ 6613, не влияющая на изменение запаха и вкуса крупы.

5.7 Сито из металлической сетки № 08 по ГОСТ 6613.

П р и м е ч а н и е – Допускается применять другие средства измерений, имеющие аналогичные метрологические характеристики.

6 Проведение испытаний

6.1 Отбор проб – по ГОСТ 26312.1.

6.2 Цвет, запах, вкус крупы определяют в составе комиссии не менее трех человек.

6.3 Определение цвета

6.3.1 Цвет крупы определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания или люминесцентными лампами.

Навеску массой 50 г рассыпают тонким сплошным слоем на черное стекло анализной доски, или на лист черной бумаги.

При разногласиях цвет крупы определяют только при рассеянном дневном свете.

6.3.2 Цвет крупы определяют путем сравнивания испытуемой пробы с характеристикой цвета, указанной в нормативной документации на соответствующие виды крупы (по п. 6.3.1).

6.4 Определение запаха

6.4.1 Для определения запаха из пробы, предназначенной для анализа, отбирают навеску крупы массой около 20 г, высыпают на чистую бумагу и устанавливают запах.

Для усиления ощущения запаха крупу помещают в фарфоровую чашку, покрывают ее стеклом, помещают на предварительно нагретую до кипения водяную баню и прогревают крупу в течение 5 мин, после чего определяют запах.

6.4.2 Запах устанавливают в соответствии с характеристиками, указанными в нормативной документации на соответствующие виды крупы.

6.4.3 При разногласиях запах крупы определяют путем дегустации сваренной из нее каши.

6.5 Определение вкуса

6.5.1 Вкус определяют в размолотой крупе путем разжевывания 1-2 навесок крупы массой около 1 г каждая.

6.5.2 Вкус устанавливают в соответствии с характеристиками, указанными в нормативной документации на соответствующие виды крупы.

6.5.3 При разногласиях вкус крупы определяют путем дегустации сваренной из нее каши.

7 Требования к квалификации операторов

Для выполнения процедуры по определению цвета, запаха, вкуса крупы 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, если известно;
- используемый метод проведения испытания со ссылкой на данный стандарт;
- влажность крупы;
- 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, запаха и вкуса крупы проводят при следующих условиях окружающей среды:

- температура воздуха, °С…… от 18 до 35;
- относительная влажность воздуха, % …….…. не более 75.

УДК 664.761.764:006.354 МКС 67.060

Ключевые слова: крупа, цвет, запах, вкус

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