

Изменение № 2 ГОСТ 13979.2—68 Жмыхи, шроты и горчичный порошок. Методы определения жира и экстрактивных веществ

Утверждено и введено в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.09.87 № 3695а

Дата введения 01.03.88

Наименование стандарта. Заменить слово: «Методы» на «Метод».

Под наименованием стандарта проставить код: ОКСТУ 9146.

Вводная часть. Первый абзац. Заменить слово: «методы» на «метод».

Раздел 1 исключить.

Пункт 2.1.1. Заменить ссылку: ГОСТ 13979.0—68 на ГОСТ 13979.0—86.

Пункт 2.2 изложить в новой редакции: «2.2. Аппаратура, реактивы и материалы

Аппарат Зайченко по нормативно-технической документации в соответствии с чертежом.

Аппарат для отгонки растворителя, состоящий из:

холодильника ХПТ 1 (2) — 300 (400) ХС по ГОСТ 25336—82;

насадки;

алонже;

колбы Кн-1 (2) — 250—29/32 (18) ТС по ГОСТ 25336—82 или колбы другого типа той же вместимости.

Аппарат Сокслета, состоящий из:

насадки НЭТ-250 ТС по ГОСТ 25336—82;

холодильника ХШ-1—200—29/32 ХС по ГОСТ 25336—82.

Колба П-1—250—29/32 по ГОСТ 25336—82;

сушильный электрошкаф с терморегулятором;

весы лабораторные по ГОСТ 24104—80 2-го класса точности с наибольшим пределом взвешивания 200 г или другие весы с тем же классом точности;

эксикатор 2—180 (230, 290) по ГОСТ 25336—82;

баня водяная с выносным обогревом;

измельчитель механический или мельница электрическая лабораторная или бытовая с числом оборотов не менее 5000 об/мин;

сито металлическое из набора лабораторных сит с отверстиями диаметром 0,25 мм;

колбы Кн-1 (2) — 250 по ГОСТ 25336—82;

воронки В-36 (56)—80 ХС или Вф 1—56(75) ХС по ГОСТ 25336—82;

стекло часовое;

пинцет;

шпатель;

бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026—76;

вата гигроскопическая по ГОСТ 5556—81;

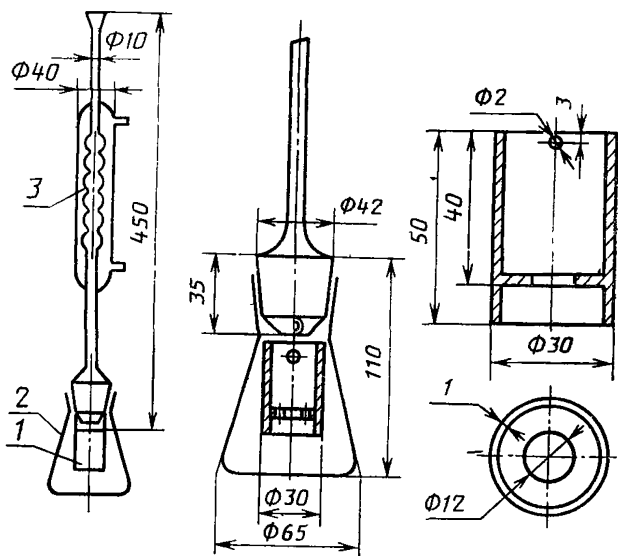
эфир петролейный (фракция, выкипающая при температуре плюс 40—55 °С) по нормативно-технической документации;

(Продолжение см. с. 336)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13979.2—68)

эфир этиловый, высушенный над свежепрокаленным хлористым кальцием и перегнаный при температуре плюс 34,5—36 °С по ГОСТ 6265—74».

Экстракционный аппарат Зайченко



Общий вид:
1—подвесной экстрактор;
2—колба; 3—холодильник

Чертеж колбы и шлифа холодильника

Чертеж подвесного экстрактора

Пункт 2.2.1 исключить.

Пункт 2.3 изложить в новой редакции:

«2.3. Подготовка к испытанию

2.3.1. Из средней пробы отбирают около 50 г продукта и измельчают через сито с отверстиями диаметром 0,25 мм. Остаток на сите измельчают до прохода через указанное сито. Трудно измельченный остаток на сите (лузгу или шелуху) после измельчения всей ядровой части добавляют к проходу через сито.

Примечание. С целью обмасливания измельчителя предварительно измельчают небольшое количество анализируемого продукта, который затем отбрасывают.

(Продолжение см. с. 337)

2.3.2. Вату и фильтровальную бумагу предварительно обезжиривают экстракцией в аппарате Сокслета в течение 2—3 ч тем же растворителем, который применяют для определения жира в продукте.

2.3.3. Патрон для экстракции готовят из листа проэкстрагированной эфиром фильтровальной бумаги следующим образом: на деревянную цилиндрическую болванку наворачивают фильтровальную бумагу так, чтобы с одной стороны болванки край бумаги выступал на 2—2,5 см, эту часть загибают пинцетом по мере заворачивания ее на болванку. Затем патрон снимают с болванки, на дно патрона кладут кусочек проэкстрагированной ваты.

Размер фильтровальной бумаги для патрона к аппарату Зайченко 185×75 мм.

2.3.4. Хлопковые жмыхи и шроты экстрагируют только петролейным эфиром. Жмыхи и шроты всех остальных масличных культур, а также горчичный порошок экстрагируют этиловым эфиром.

Пункт 2.4.1. Заменить слова: «В патрон помещают навеску около 5 г анализируемого продукта» на «На весах 2-го класса точности с записью результата до четвертого знака в патрон берут навеску анализируемого продукта массой около 5 г»;

второй абзац. Заменить ссылку: п. 1.3.3 на п. 2.3.3.

Пункт 2.4.3. Второй абзац изложить в новой редакции: «Колбу переносят на другую водяную баню, присоединяют к аппарату для отгонки растворителя, отгоняют эфир, собирают его в приемник.

Если раствор эфира после экстракции окажется мутным, то его необходимо профильтровать и фильтр тщательно промыть свежим растворителем.

Фильтрацию проводят в предварительно высушенную и взвешенную колбу»; примечание исключить.

(Продолжение см. с. 338)

(Продолжение изменения к ГОСТ 13979.2—68)

Пункт 2.5.1 изложить в новой редакции: «2.5.1. Массовую долю сырого жира и экстрактивных веществ (X) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{(m_1 - m_2)}{m} ,$$

где m — навеска испытуемого продукта, г;

m_1 — масса колбы с маслом, г;

m_2 — масса пустой колбы, г.

Массовую долю жира и экстрактивных веществ в пересчете на абсолютно сухое вещество (X_1) в процентах вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{X \cdot 100}{100 - W} ,$$

где X — массовая доля сырого жира и экстрактивных веществ испытуемого продукта при фактической влажности, %;

W — влажность испытуемого продукта, определенная по п. 3 ГОСТ 13979.1—68 в навеске измельченного продукта, взятого одновременно с навеской на масличность, %.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое двух параллельных определений. Допускаемые расхождения (d) при параллельных определениях не должны превышать 0,4 %.

Допускаемые расхождения (D) между результатами определений, полученные в разных условиях (в разное время, с применением разной аппаратуры, в разных лабораториях) не должны превышать 0,8 %. Результаты вычисляют с точностью до третьего десятичного знака и округляют до второго десятичного знака».

Раздел 3 исключить.

(ИУС № 1 1988 г.)