

ГОСТ 5896-51—5904-51

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ
МЕТОДЫ ИСПЫТАНИЙ

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

ИЗДАНИЕ ОФИЦИАЛЬНОЕ

СТАНДАРТГИЗ

1951

Цена 2 руб. 65 коп.

Управление по стандартизации при Совете Министров Союза ССР	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ	ГОСТ 5902—51
	Кондитерские изделия МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ И УДЕЛЬНОГО ВЕСА ПОРИСТЫХ ПРОДУКТОВ	Взамен *
		Группа Н49
<p>Настоящий стандарт распространяется на методы определения степени измельчения какао-порошка, степени измельчения шоколада и удельного веса пористых продуктов (пастилы и зефира).</p> <p>Отбор проб и подготовку их для испытания производят по ГОСТ 5904—51 «Кондитерские изделия. Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания».</p>		
<p>1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕПЕНИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ШОКОЛАДА И КАКАО-ПОРОШКА</p>		
<p>1. Аппаратура и реактивы:</p> <p>а) Сито с обечайкой высотой 30 мм и диаметром 50 мм и сеткой из облегченной ткани для сит №№ 40 и 60 по ГОСТ 4403—48 «Ткани шелковые для сит».</p> <p>б) Кисточка для рисования.</p> <p>в) Воронка стеклянная диаметром около 80 мм.</p> <p>г) Колба емкостью 250 мл.</p> <p>д) Стакан химический емкостью 100 мл.</p> <p>е) Растворители жира: петролейный эфир, четыреххлористый углерод по ГОСТ 4—40, этиловый эфир по ОСТ НКТП 2576, хлороформ по ГОСТ 1539—42.</p>		
<p>а) Определение степени измельчения шоколада</p> <p><i>Проведение испытания</i></p>		
<p>2. Сито № 60 вместе с кисточкой выдерживают в сушильном шкафу при температуре 100—105°C в течение 30 мин., охлаждают в эксикаторе и взвешивают на аналитических весах.</p> <p>3. Навеску наскобленного шоколада в количестве 5 г, взвешенную с точностью до 0,01 г, помещают в химический стакан, приливают 25—30 мл растворителя, размешивают стек-</p>		
<p>* ГОСТ 108—41 в части определения степени измельчения и ОСТ 554 в части определения удельного веса.</p>		
Внесен Министерством пищевой промышленности СССР	Утвержден Управлением по стандартизации 3/VII 1951 г.	Срок введения 15/X 1951 г.

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

Перепечатка воспрещена

лянной палочкой и жидкость декантируют через сито, помещенное в воронку.

Обработку растворителем повторяют 4 раза, после чего содержимое стакана переносят на сито, ополаскивая стакан растворителем.

4. Сито с остатком помещают на лист фильтровальной бумаги, дают растворителю испариться, после чего сито, не снимая с бумаги, просушивают в сушильном шкафу при температуре 100—105°C в течение 30 мин.

После остывания легкими толчками и протиранием кисточкой просеивают остаток на сите. Просеивание заканчивают, когда на бумагу не падают заметные частицы. По окончании просеивания, не вынимая кисточки, сито с оставшимися на нем частицами взвешивают.

Порядок расчета

5. Количество остатка на сите, в пересчете на обезжиренный шоколад, в процентах (X) вычисляют по формуле:

$$X = \frac{(g_1 - g_0) \cdot 100 \cdot 100}{g(100 - G)},$$

где:

g_1 — вес сита с кисточкой и остатком на нем в г;

g_0 — вес сита с кисточкой в г;

g — навеска шоколада в г;

G — количество жира в шоколаде в %.

б) Определение степени измельчения какао-порошка

6. 5 г какао-порошка, взвешенного с точностью до 0,01 г, просеивают через сито № 40. По окончании просеивания остаток на сите взвешивают. Результаты взвешивания выражают в процентах.

II. ОПРЕДЕЛЕНИЕ УДЕЛЬНОГО ВЕСА ПОРИСТЫХ ПРОДУКТОВ

7. Метод основан на измерении объема жидкости, вытесненной куском изделия, погруженного в данную жидкость, и применяется для определения удельного веса пастилы и зефира.

8. Аппаратура и реактивы:

а) Мерный цилиндр емкостью 100 мл с крышкой, через центр которой проходит стержень (плунжер) с металлическим кружком на конце.

- б) Скипидар.
- в) Керосин.
- г) Ксилол по ОСТ 10465—39.
- д) Толуол по ОСТ 10464—39.
- е) Хлороформ по ГОСТ 1539—42.
- ж) Углерод четыреххлористый по ГОСТ 4—40.

Проведение испытания

9. Наполняют цилиндр одним из указанных реактивов до высоты 50—60 мл и точно отмечают объем жидкости.

10. Пастилу или зефир при взятии навески осторожно разрезают, чтобы не смять куса и не изменить его объема.

11. Навеску пастилы или зефира весом около 3 г, взятую с точностью до 0,01 г, опускают в цилиндр.

Порядок расчета

12. Объем жидкости в цилиндре отмечают с точностью до 0,5 мл и вычисляют удельный вес (γ) пастилы, по формуле:

$$\gamma = \frac{g}{v_2 - (v_1 + v_0)},$$

где:

v_0 — объем жидкости, вытесняемой плунжером, в мл;

v_1 — начальный объем жидкости в мл;

v_2 — объем жидкости после погружения в нее куса пастилы и плунжера в мл;

g — навеска пастилы в г.

13. Результаты вычисления показывают с точностью до 0,1. Расхождения между параллельными определениями не должны быть более 0,1%.

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>Стр.</i>
ГОСТ 5896—51 Метод определения содержания спирта	1
ГОСТ 5897—51 Методы органолептических испытаний и определенных размеров, веса и составных частей	5
ГОСТ 5898—51 Методы определения кислотности и щелочности	10
ГОСТ 5899—51 Методы определения содержания жира	18
ГОСТ 5900—51 Методы определения содержания влаги и сухих веществ	23
ГОСТ 5901—51 Методы определения содержания золы и металлических примесей, извлекаемых магнитом	29
ГОСТ 5902—51 Методы определения степени измельчения и удельного веса пористых продуктов	33
ГОСТ 5903—51 Методы определения содержания сахаров и клетчатки	36
ГОСТ 5904—51 Правила приемки. Отбор и подготовка проб для испытания	53