СССР
ГОСУДАРСТВЕННЫЕ СТАНДАРТЫ

# МОЛОКО, МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ И КОНСЕРВЫ МОЛОЧНЫЕ

*Издание официальное*

МОСКВА
1958

Сборник «Молоко, молочные продукты и консервы молочные» составлен Государственным издательством стандартов и включает стандарты, действующие на 1 февраля 1958 г.

В связи с тем, что стандарты периодически пересматриваются и в них вносятся изменения, а также учитывая, что сборник составлен на определенную дату, необходимо при пользовании сборником проверять действие стандартов и наличие изменений к ним.

Для удобства пользования в стандарты, включенные в сборник, внесены изменения, действующие на 1 февраля 1958 г. Эти стандарты в индексе около номера имеют знак*.

Текущая информация обо всех вновь утвержденных и пересмотренных стандартах, а также об изменениях к ним публикуется в «Информационном указателе стандартов», заказы на который следует направлять в отдел распространения Стандартгиза (Москва, И-90, 2-я Мещанская ул., д. 51).

*Издание официальное*

| СССР<br>—<br>Всесоюзный комитет стандартов при Совете Министров Союза ССР | ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ<br><br>Молоко<br>МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПЛОТНОСТИ | ГОСТ 3625—47<br>Взамен ОСТ ВКС 7761 в части методов определения плотности молока<br>Группа Н19 |
|---|---|---|

Плотностью молока ($d_4^{20}$) является отношение веса молока при температуре +20°С к весу воды в том же объеме при температуре +4°С.

## I. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1. Применяемая аппаратура:

а) **Ареометр** для определения плотности молока и обрата (лактоденсиметр) по ОСТ 40011.

б) **Цилиндр,** соответствующий размерам лактоденсиметра. Внутренний диаметр цилиндра должен быть не менее 5 *см*.

## II. ПОДГОТОВКА К ОПРЕДЕЛЕНИЮ

2. Отбор проб молока и подготовку их для испытаний производят по ГОСТ 3622—57.

3. Молоко должно подвергаться испытанию на плотность не ранее чем через два часа после дойки, и иметь в момент определения температуру от +10°С до +25°С.

4. Молоко перед испытанием тщательно перемешивают и осторожно, во избежание образования пены, приливают по стенке цилиндра, который в этот момент следует держать в слегка наклонном положении.

5. Перед отсчетом цилиндр с молоком устанавливают на ровной горизонтальной поверхности в таком положении к источнику света, которое делает отчетливо видимыми как шкалу плотности, так и шкалу термометра.

## III. ОПИСАНИЕ ОПРЕДЕЛЕНИЯ

6. Совершенно сухой и чистый лактоденсиметр медленно погружают в молоко до деления 1,030, после чего его оставляют в свободно плавающем состоянии. Лактоденсиметр не должен в какой-либо своей части касаться цилиндра. Расстояние поверхности лактоденсиметра до стенок цилиндра должно быть не менее 5 *мм*.

| Внесен Министерством мясной и молочной промышленности СССР | Утвержден Всесоюзным комитетом стандартов 15/IV 1947 г. | Срок введения 1/IX 1947 г. |
|---|---|---|

Примечание. При непрерывных массовых испытаниях допускается следующий прием: по определении плотности очередного образца прикасаются нижним концом лактоденсиметра, извлекаемого из молока, к внутренней поверхности цилиндра и немедленно после стекания с лактоденсиметра основной части молока погружают его в другой цилиндр с новым образцом молока, не допуская засыхания молока на поверхности лактоденсиметра.

7. Отсчет показаний температуры и плотности производят приблизительно через 1 мин. после установления лактоденсиметра в неподвижном положении.

8. При отсчете плотности глаз должен находиться на уровне мениска. Отсчет плотности производят по верхнему краю мениска с точностью до 0,0005, а отсчет температуры — с точностью до 0,5°С.

9. Если линия мениска совпадает с одним из штрихов шкалы, то отмечают показание, соответствующее этому штриху.

Если линия мениска не совпадает со штрихом шкалы, делят на глаз пространство между двумя штрихами на две равные части и устанавливают положение мениска с точностью до 0,0005.

10. Расхождение между параллельными определениями плотности молока должно быть не более 0,0005.

## IV. ПРИВЕДЕНИЕ ПОКАЗАНИЯ ЛАКТОДЕНСИМЕТРА К 20° С

11. Если молоко во время определения имело температуру выше или ниже 20°С, результаты отсчета должны быть приведены к 20°С, что производят по таблице (см. приложение).

12. В таблице плотность молока выражена в градусах лактоденсиметра, которые являются дробной частью плотности, увеличенной в тысячу раз.

Пример. Плотность молока 1,0265 соответствует 26,5 градусам лактоденсиметра.

13. При пользовании таблицей данные отсчета переводят в градусы, для чего в левом (или правом) вертикальном столбце находят величину плотности в градусах, а в верхнем горизонтальном — температуру, при которой произведен отсчет. На пересечении столбцов получают плотность молока при температуре 20°С.

Пример. Данные отсчета: температура молока 16°С, плотность 1,0305. По таблице значению 30,5 при температуре 16°С соответствует плотность 29,5 градусов лактоденсиметра или $d_4^{20} = 1{,}0295$.

---

**Замена**

ГОСТ 3622—57 введен взамен ГОСТ 3622—47.

*ПРИЛОЖЕНИЕ*

| Плотность в градусах лактоденсиметра по отсчету | Температура молока в градусах Цельсия | | | | | | | | | | | | | | | | Плотность в градусах лактоденсиметра по отсчету |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | |
| | Плотность в градусах лактоденсиметра, приведенная к температуре 20° | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 25 | 23,3 | 23,5 | 23,6 | 23,7 | 23,9 | 24,0 | 24,2 | 24,4 | 24,6 | 24,8 | 25,0 | 25,2 | 25,4 | 25,6 | 25,8 | 26,0 | 25 |
| 25,5 | 23,7 | 23,9 | 24,0 | 24,2 | 24,4 | 24,5 | 24,7 | 24,9 | 25,1 | 25,3 | 25,5 | 25,7 | 25,9 | 26,1 | 26,3 | 26,5 | 25,5 |
| 26 | 24,2 | 24,4 | 24,5 | 24,7 | 24,9 | 25,0 | 25,2 | 25,4 | 25,6 | 25,8 | 26,0 | 26,2 | 26,4 | 26,6 | 26,8 | 27,0 | 26 |
| 26,5 | 24,6 | 24,8 | 24,9 | 25,1 | 25,3 | 25,4 | 25,6 | 25,8 | 26,0 | 26,3 | 26,5 | 26,7 | 26,9 | 27,1 | 27,3 | 27,5 | 26,5 |
| 27 | 25,1 | 25,3 | 25,4 | 25,6 | 25,7 | 25,9 | 26,1 | 26,3 | 26,5 | 26,8 | 27,0 | 27,2 | 27,5 | 27,7 | 27,9 | 28,1 | 27 |
| 27,5 | 25,5 | 25,7 | 25,8 | 26,1 | 26,1 | 26,3 | 26,6 | 26,8 | 27,0 | 27,3 | 27,5 | 27,7 | 28,0 | 28,2 | 28,4 | 28,6 | 27,5 |
| 28 | 26,0 | 26,1 | 26,3 | 26,5 | 26,6 | 26,8 | 27,0 | 27,3 | 27,5 | 27,8 | 28,0 | 28,2 | 28,5 | 28,7 | 29,0 | 29,2 | 28 |
| 28,5 | 26,4 | 26,6 | 26,8 | 27,0 | 27,1 | 27,3 | 27,5 | 27,8 | 28,0 | 28,3 | 28,5 | 28,7 | 29,0 | 29,2 | 29,5 | 29,7 | 28,5 |
| 29 | 26,9 | 27,1 | 27,3 | 27,5 | 27,6 | 27,8 | 28,0 | 28,3 | 28,5 | 28,8 | 29,0 | 29,2 | 29,5 | 29,7 | 30,0 | 30,2 | 29 |
| 29,5 | 27,4 | 27,6 | 27,8 | 28,0 | 28,1 | 28,3 | 28,5 | 28,8 | 29,0 | 29,3 | 29,5 | 29,7 | 30,0 | 30,2 | 30,5 | 30,7 | 29,5 |
| 30 | 27,9 | 28,1 | 28,3 | 28,5 | 28,6 | 28,8 | 29,0 | 29,3 | 29,5 | 29,8 | 30,0 | 30,2 | 30,5 | 30,7 | 31,0 | 31,2 | 30 |
| 30,5 | 28,3 | 28,5 | 28,7 | 28,9 | 29,1 | 29,3 | 29,5 | 29,8 | 30,0 | 30,3 | 30,5 | 30,7 | 31,0 | 31,2 | 31,5 | 31,7 | 30,5 |
| 31 | 28,8 | 29,0 | 29,2 | 29,4 | 29,6 | 29,8 | 30,1 | 30,3 | 30,5 | 30,8 | 31,0 | 31,2 | 31,5 | 31,7 | 32,0 | 32,2 | 31 |
| 31,5 | 29,3 | 29,5 | 29,7 | 29,9 | 30,1 | 30,2 | 30,5 | 30,7 | 31,0 | 31,3 | 31,5 | 31,7 | 32,0 | 32,2 | 32,5 | 32,7 | 31,5 |
| 32 | 29,8 | 30,0 | 30,2 | 30,4 | 30,6 | 30,7 | 31,0 | 31,2 | 31,5 | 31,8 | 32,0 | 32,3 | 32,5 | 32,8 | 33,0 | 33,3 | 32 |
| 32,5 | 30,2 | 30,4 | 30,6 | 30,8 | 31,1 | 31,2 | 31,5 | 31,7 | 32,0 | 32,3 | 32,5 | 32,8 | 33,0 | 33,3 | 33,5 | 33,7 | 32,5 |
| 33 | 30,7 | 30,8 | 31,1 | 31,3 | 31,5 | 31,7 | 32,0 | 32,2 | 32,5 | 32,8 | 33,0 | 33,3 | 33,5 | 33,8 | 34,1 | 34,3 | 33 |
| 33,5 | 31,2 | 31,3 | 31,6 | 31,8 | 32,0 | 32,2 | 32,5 | 32,7 | 33,0 | 33,3 | 33,5 | 33,8 | 33,9 | 34,3 | 34,6 | 34,7 | 33,5 |
| 34 | 31,7 | 31,9 | 32,1 | 32,3 | 32,5 | 32,7 | 33,0 | 33,2 | 33,5 | 33,8 | 34,0 | 34,3 | 34,4 | 34,8 | 35,1 | 35,3 | 34 |
| 34,5 | 32,1 | 32,3 | 32,6 | 32,8 | 33,0 | 33,2 | 33,5 | 33,7 | 34,0 | 34,2 | 34,5 | 34,8 | 34,9 | 35,3 | 35,6 | 35,7 | 34,5 |
| 35 | 32,6 | 32,8 | 33,1 | 33,3 | 33,5 | 33,7 | 34,0 | 34,2 | 34,5 | 34,7 | 35,0 | 35,3 | 35,5 | 35,8 | 36,1 | 36,3 | 35 |
| 35,5 | 33,0 | 33,3 | 33,5 | 33,8 | 34,0 | 34,2 | 34,4 | 34,7 | 35,0 | 35,2 | 35,5 | 35,7 | 36,0 | 36,2 | 36,5 | 36,7 | 35,5 |
| 36 | 33,5 | 33,8 | 34,0 | 34,3 | 34,5 | 34,7 | 34,9 | 35,2 | 35,6 | 35,7 | 36,0 | 36,2 | 36,5 | 36,7 | 37,0 | 37,3 | 36 |

## СОДЕРЖАНИЕ


| | | Стр. |
|---|---|---|
| ГОСТ 718—54 | Консервы молочные. Какао со сгущенным молоком и сахаром | 3 |
| ГОСТ 719—54 | Консервы молочные. Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром | 7 |
| ОСТ НКММП 2 | Кофе желудовый со сгущенным молоком и сахаром | 11 |
| ГОСТ 1923—42 | Консервы молочные. Молоко сгущенное стерилизованное в банках | 15 |
| ГОСТ 37—55 | Масло коровье | 19 |
| ГОСТ 6822—54 | Масло шоколадное | 28 |
| ГОСТ 4771—55 | Молоко обезжиренное сгущенное с сахаром | 37 |
| ГОСТ 2903—55 | Молоко цельное сгущенное с сахаром | 42 |
| ГОСТ 4937—49 | Сливки сгущенные с сахаром. Технические условия. | 47 |
| ГОСТ 1349—41 | Сливки сухие и сливки сухие с сахаром | 53 |
| ГОСТ 7770—55 | Сыр зеленый | 59 |
| ГОСТ 7616—55 | Сыры сычужные твердые | 64 |
| ГОСТ 3625—47 | Молоко. Метод определения плотности | 86 |
| ГОСТ 3630—47 | Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического исследования | 89 |
| ГОСТ 3624—47 | Молоко и молочные продукты. Методы определения кислотности | 104 |
| ГОСТ 3623—56 | Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации | 109 |
| ГОСТ 3626—47 | Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания влаги и сухого вещества | 117 |
| ГОСТ 5867—51 | Молоко и молочные продукты. Методы определения содержания жира | 124 |
| ГОСТ 3622—57 | Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к анализу | 130 |
| ГОСТ 8218—56 | Молоко. Метод определения чистоты | 147 |
| ГОСТ 3629—47 | Молочные продукты. Метод определения содержания спирта (алкоголя) | 148 |
| ГОСТ 3628—47 | Молочные продукты. Методы определения содержания сахара | 152 |
| ГОСТ 3627—57 | Молочные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия (поваренной соли) | 165 |
| ОСТ НКММП 3 | Консервы молочные. Методы испытаний | 171 |



Редактор Н. В. Баужес Техн. редактор А. Е. Матвеева
Корректоры: Л. А. Могилевцева, О. И. Афанасьева

Стандартгиз. Подп. к печ. 22/V 1958 г. 12,5 п. л. Тир. 15000

Тип. «Московский печатник». Москва, Лялин пер., 6. Зак. 785