

26324-84

+



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
СОЮЗА ССР

ПУЛЬПА ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

ДЕСУЛЬФИТАЦИЯ ПРОБ ПРИ ПОДГОТОВКЕ
К ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ИСПЫТАНИЯМ

ГОСТ 26324—84
(СТ СЭВ 4263—83)

Издание официальное



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ СССР ПО СТАНДАРТАМ

Москва

РАЗРАБОТАН Министерством плодоовощного хозяйства СССР
ИСПОЛНИТЕЛИ

Л. А. Бантыш, А. А. Силич, Н. Д. Евстратьева

ВНЕСЕН Министерством плодоовощного хозяйства СССР

Зам. министра В. С. Пененков

УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 октября 1984 г. № 3828

ПУЛЬПА ФРУКТОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ

Десульфитация проб при подготовке
к органолептическим испытаниямCanned fruit pulp. Sample desulphurization
for organoleptic testsГОСТ
26324—84

[СТ СЭВ 4263—83]

ОКСТУ 9109

Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 31 октября 1984 г. № 3828 срок действия установлен

с 01.07.85

до 01.07.90

Несоблюдение стандарта преследуется по закону

*Ограничение
статьи 119 ч. 4/99*

Настоящий стандарт распространяется на фруктовую пульпу, консервированную сернистым ангидридом, и устанавливает метод удаления сернистого ангидрида (десульфитация) при подготовке проб для определения вкуса, запаха и цвета пульпы.

Стандарт полностью соответствует СТ СЭВ 4263—83.

1. ОТБОР ПРОБ

1.1. Отбор проб — по ГОСТ 26313—84.

2. АППАРАТУРА И ПРИБОРЫ

2.1. Для проведения десульфитации применяют:

баню водяную;

плитку электрическую по ГОСТ 14919—83;

горелку газовую или спиртовку по ГОСТ 25336—82;

весы лабораторные с наибольшим пределом взвешивания до 500 г и допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 0,1$ г по ГОСТ 24104—80;

чашки стеклянные или фарфоровые по ГОСТ 9147—80;

ложку;

рефрактометр лабораторный по ГОСТ 24908—81.

3. ПРОВЕДЕНИЕ ДЕСУЛЬФИТАЦИИ

В отобранной пробе пульпы определяют содержание растворимых сухих веществ по рефрактометру в жидкой фазе продукта. Затем из пробы продукта берут необходимое количество пульпы, из расчета 100 г пульпы на каждого дегустатора; добавляют такое же количество воды и упаривают смесь до первоначального объема и исчезновения запаха сернистого ангидрида в паре.

По окончании выпаривания проверяют содержание растворимых сухих веществ. Если содержание растворимых сухих веществ отличается от исходного значения более чем на 0,5%, продолжают нагревание или добавляют необходимое количество воды, таким образом доводят пробу до исходного содержания растворимых сухих веществ.

Редактор *Т. В. Смыка*
Технический редактор *В. И. Тушева*
Корректор *В. И. Кануркина*

Сдано в наб. 19.11.84 Подп. в печ. 31.01.85 0,25 усл. п. л. 0,25 усл. кр.-отт. 0,12 уч.-изд. л.
Тир. 12000 Цена 3 коп.

Ордена «Знак Почета» Издательство стандартов, 127840, Москва, ГСП, Новопресненский пер., 3
Тип. «Московский печатник», Москва, Ляля пер., 6. Зак. 1132