

КОНСЕРВЫ И ПРОДУКТЫ ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ АКТИВНОЙ КИСЛОТНОСТИ (рН)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2017

**КОНСЕРВЫ И ПРОДУКТЫ ИЗ РЫБЫ
И НЕРЫБНЫХ ОБЪЕКТОВ ПРОМЫСЛА****Метод определения активной кислотности (рН)****ГОСТ
28972—91**Canned fish and other seaproducts.
Method for determination of actual acidity (pH)МКС 67.120.30
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.07.92

Настоящий стандарт распространяется на консервы и продукты из рыбы и нерыбных объектов промысла и устанавливает потенциометрический метод определения активной кислотности (рН).

1. СУЩНОСТЬ МЕТОДА

Метод основан на измерении разности потенциалов между двумя электродами (измерительным и электродом сравнения), погруженными в исследуемую пробу.

2. ОТБОР ПРОБ

Отбор и подготовка проб — по ГОСТ 8756.0, ГОСТ 7636, ГОСТ 7631.

3. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ, РЕАКТИВЫ

рН-метр — милливольтметр с пределом допускаемой основной погрешности измерения не более 0,05 рН.

Стаканы лабораторные стеклянные В-1—50 ТС или В-2—50 ТС, Н-1—50 ТС, Н-2—50 ТС, В-1—50 ТХС, В-2—50 ТХС, Н-1—50 ТХС, Н-2—50 ТХС по ГОСТ 25336.

Колбы мерные 1—1000—2 или 2—1000—2 по ГОСТ 1770.

Воронки В-25—38-ХС по ГОСТ 25336.

Термометр ртутный стеклянный ТЛ-2 с ценой деления шкалы 1 °С по нормативно-технической документации.

Бумага фильтровальная лабораторная по ГОСТ 12026 или вата медицинская гигроскопическая по ГОСТ 5556.

Стандарт-титры для приготовления образцовых буферных растворов по ГОСТ 8.135.

Эфир этиловый или медицинский по нормативно-технической документации.

Спирт этиловый ректификованный технический по ГОСТ 18300 или спирт технический марки А по ГОСТ 17299 с объемной долей 60 %.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709 или вода эквивалентной чистоты.

Допускается использовать другую стеклянную посуду и реактивы, обеспечивающие требуемую точность.

4. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

4.1. Электроды рН-метра хранят в условиях, предусмотренных нормативно-технической документацией по эксплуатации прибора.

Перед каждым проведением испытания электроды тщательно промывают дистиллированной водой.

4.2. Перед проведением испытаний проверяют правильность показаний рН-метра по стандартным буферным растворам в соответствии с нормативно-технической документацией по эксплуатации прибора.

5. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

5.1. Из подготовленной пробы отбирают в стакан продукт, разбавляют его примерно в два раза дистиллированной водой. Общий объем должен быть достаточным для погружения электродов.

При использовании прибора, не обеспеченного системой термокомпенсации, температура пробы должна быть (20 ± 2) °С.

5.2. Концы электродов погружают в исследуемый продукт и снимают показания по шкале рН-метра согласно инструкции, прилагаемой к прибору.

Измерение рН повторяют два раза, каждый раз вынимая электроды из раствора и при измерении вновь погружая их в раствор.

5.3. После исследования продукции, содержащей жир, электроды очищают ватным тампоном, смоченным этиловым эфиром, насыщенным водой и этиловым спиртом.

6. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

За результат испытания принимают среднеарифметическое значение результатов двух параллельных определений, расхождение между которыми не должно превышать 0,1 единицы рН.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством рыбного хозяйства СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по управлению качеством продукции и стандартам от 12.04.91 № 492
3. ВЗАМЕН ГОСТ 8756.16—70, кроме части консервированных продуктов из плодов, овощей, мясных и мясорастительных
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 8.135—2004	3
ГОСТ 1770—74	3
ГОСТ 5556—81	3
ГОСТ 6709—72	3
ГОСТ 7631—85	2
ГОСТ 7636—85	2
ГОСТ 8756.0—70	2
ГОСТ 12026—76	3
ГОСТ 17299—78	3
ГОСТ 18300—87	3
ГОСТ 25336—82	3

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Февраль 2007 г.

Редактор *Л.В. Коретникова*
Технический редактор *Л.А. Гусева*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Подписано в печать 06.03.2007. Формат 60 × 84 1/8. Бумага офсетная. Гарнитура Таймс.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,47. Уч.-изд. л. 0,30. Тираж 58 экз. Зак. 191. С 3769.

ФГУП «Стандартинформ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
www.gostinfo.ru info@gostinfo.ru

Набрано по ФГУП «Стандартинформ» на ПЭВМ.

Отпечатано в филиале ФГУП «Стандартинформ» — тип. «Московский печатник», 105062 Москва, Лялин пер., 6.