

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЖЕЛЕЗА

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ

Метод определения железа

ГОСТ
26928—86

Food-stuffs. Method for determination of iron

МКС 67.050

ОКСТУ 9109

Дата введения 01.07.88

Настоящий стандарт распространяется на пищевые продукты и устанавливает колориметрический метод определения железа.

Метод основан на измерении интенсивности окраски раствора комплексного соединения двухвалентного железа с ортофенантролином красного цвета.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

1.1. Отбор и подготовка проб к испытаниям — по нормативно-технической документации на соответствующий вид продукции.

1.2. Минерализация — по ГОСТ 26929.

2. АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЫ И РЕАКТИВЫ

Колориметр фотоэлектрический по нормативно-технической документации со светофильтром с $\lambda_{\text{max}} = (490 \pm 10)$ нм или спектрофотометр.

Весы лабораторные общего назначения с наибольшим пределом взвешивания 200 г 2-го класса точности и с наибольшим пределом взвешивания 1 кг 3-го класса точности по ГОСТ 24104*.

Колбы 1—50—2 или 2—50—2; 1—100—2 или 2—100—2; 1—500—2 или 2—500—2; 1—1000—2 или 2—1000—2 по ГОСТ 1770.

Пипетки градуированные вместимостью 1, 2, 5, 10 и 20 см³.

Цилиндры 1—50 и 1—500 по ГОСТ 1770.

Воронки типа В по ГОСТ 25336.

Баня водяная.

Фильтры обеззоленные.

Бумага универсальная индикаторная.

Кислота серная по ГОСТ 4204, растворы 180 г/дм³ и с $(1/2 \text{ H}_2\text{SO}_4) = 0,01$ моль/дм³.

Кислота соляная по ГОСТ 3118 и раствор (1+1) по объему.

Гидроксиламина гидрохлорид по ГОСТ 5456 или гидроксиламин сернокислый по ГОСТ 7298, раствор 100 г/дм³ и сернокислый раствор. Сернокислый раствор применяют только для винодельческой продукции и пива.

Спирт этиловый ректификованный по ГОСТ 5962**.

Спирт этиловый ректификованный технический по ГОСТ 18300.

Ортофенантролин.

Натрий уксуснокислый 3-водный по ГОСТ 199, раствор 200 г/дм³ или аммоний уксуснокислый по ГОСТ 3117, раствор 180 г/дм³.

Соль закиси железа и аммония двойная сернокислая (соль Мора) по ГОСТ 4208.

Вода дистиллированная по ГОСТ 6709.

Кислота аскорбиновая.

Допускается применять импортные оборудование, посуду и реактивы с техническими характеристиками не ниже отечественных аналогов.

* С 1 июля 2002 г. действует ГОСТ 24104—2001 (На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 53228—2008).

** На территории Российской Федерации действует ГОСТ Р 51652—2000.

3. ПОДГОТОВКА К ИСПЫТАНИЮ

3.1. Приготовление основного раствора железа массовой концентрации 1 г/дм³

Раствор готовят по ГОСТ 4212.

3.2. Приготовление солянокислого раствора гидроксиламина гидрохлорида

10 г гидроксиламина гидрохлорида, взвешенного с погрешностью не более 0,01 г, растворяют в 300—400 см³ воды, добавляют 170 см³ соляной кислоты и объем доводят до метки в мерной колбе вместимостью 1000 см³.

3.3. Приготовление раствора ортофенантролина

0,25 г ортофенантролина, взвешенного с погрешностью не более 0,001 г, переносят с 20—30 см³ воды в мерную колбу вместимостью 100 см³, добавляют 20 см³ этилового спирта и после растворения ортофенантролина объем доводят водой до метки.

3.4. Подготовка пробы

3.4.1. Минерализацию пробы проводят по ГОСТ 26929.

3.4.2. Белые вина, белые виноматериалы и пиво минерализации не подвергают.

3.4.3. Пиво, игристые и шипучие вина перед испытанием освобождают от углекислого газа по ГОСТ 26929, разд. 1.

3.4.4. Раствор минерализата, полученного кислотной минерализацией, используют для испытания без дополнительной обработки.

3.4.5. Золу, полученную сухой минерализацией, растворяют в 5 см³ раствора соляной кислоты при нагревании на водяной бане, переносят с промывными водами в мерную колбу вместимостью 50 см³ и объем доводят водой до метки.

3.4.6. При испытании кондитерских продуктов к золе до растворения добавляют 1—2 см³ раствора соляной кислоты и упаривают досуха на водяной бане.

3.4.7. При испытании красных вин, красных виноматериалов, коньяков и коньячных спиртов золу обрабатывают по п. 4.3.

3.5. Приготовление растворов сравнения, контрольного раствора и построение градуировочного графика

3.5.1. 10 см³ основного раствора переносят в мерную колбу вместимостью 500 см³ и объем доводят до метки раствором серной кислоты 0,01 моль/дм³.

3.5.2. При испытании продуктов, за исключением винодельческой продукции и пива, 0,5; 1,0; 1,5; 2,0; 2,5; 3,0 и 4,0 см³ раствора, приготовленного по п. 3.5.1 (что соответствует 10, 20, 30, 40, 50, 60 и 80 мкг железа), вносят в мерные колбы вместимостью 50 см³, в каждую колбу добавляют 1 см³ раствора гидроксиламина, доводят pH до 4—6 по индикаторной бумаге с помощью раствора уксуснокислого натрия или аммония. Вносят 1 см³ раствора ортофенантролина и объем доводят водой до метки. Перемешивают и через 15 мин измеряют оптическую плотность раствора сравнения по отношению к контрольному раствору на фотозлектроколориметре в кювете с расстоянием между рабочими гранями 20 мм при светофильтре с $\lambda_{\text{max}} = (490 \pm 10)$ нм или на спектрофотометре при длине волны 510 нм в кювете с расстоянием между рабочими гранями 20 мм.

Контрольный раствор готовят точно так же, как растворы сравнения, но без добавления раствора железа.

При испытании рыбной продукции вместо раствора гидроксиламина допускается внесение (100±10) мг аскорбиновой кислоты.

3.5.3. При испытании винодельческой продукции и пива в мерные колбы вместимостью 50 см³ вносят 0,5; 1,0; 2,0; 3,0; 4,0; 5,0 и 6,0 см³ раствора, приготовленного по п. 3.5.1 (что соответствует 10, 20, 40, 60, 80, 100 и 120 мкг железа), 10 см³ солянокислого раствора гидрохлорида гидроксиламина и 1 см³ раствора ортофенантролина, оставляют на 15 мин, затем вносят 10 см³ раствора уксуснокислого аммония, объем доводят водой до метки и измеряют оптическую плотность растворов по отношению к контрольному раствору. Контрольный раствор готовят так же, как растворы сравнения, но без добавления раствора железа.

Светофильтр и кювета — по п. 3.5.2.

3.5.4. Градуировочный график строят, откладывая по оси абсцисс массы железа в мкг, введенные в растворы сравнения, по оси ординат — соответствующие им значения оптической плотности.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЯ

4.1. При испытании продуктов, за исключением винодельческой продукции и пива, в мерную колбу вместимостью 50 см³ вносят раствор минерализата в таком объеме, чтобы масса железа в колбе составила 20—80 мкг. Добавляют в колбу все те растворы, в той же последовательности, как указано в п. 3.5.2, и измеряют оптическую плотность испытуемого раствора по отношению к контро-

ному раствору. Контрольный раствор готовят аналогично контрольной пробе, приготовленной по ГОСТ 26929, со всеми реактивами, указанными выше в п. 3.5.2.

4.2. При испытании белых вин и виноматериалов и пива в мерную колбу вместимостью 50 см³ вносят в зависимости от массовой концентрации железа 2,5—20 см³ предварительно отфильтрованного напитка, а затем все растворы в той же последовательности, как указано в п. 3.5.3.

Оптическую плотность испытуемого раствора измеряют по отношению к контрольному раствору.

Для приготовления контрольного раствора в мерную колбу вместимостью 50 см³ вносят такой же объем напитка, 10 см³ солянокислого раствора гидрохлорида гидроксидламина, через 15 мин 10 см³ раствора уксуснокислого аммония и содержимое доводят водой до метки.

4.3. При испытании красных вин, красных виноматериалов, коньяков и коньячных спиртов к золе добавляют 10 см³ солянокислого раствора гидрохлорида гидроксидламина и выдерживают 3—5 мин на кипящей водяной бане. Полученный раствор переносят с промывными водами в мерную колбу вместимостью 50 см³, добавляют 1 см³ раствора ортофенантролина. Одновременно готовят контрольный раствор, для чего в другую мерную колбу вместимостью 50 см³ вносят 10 см³ солянокислого раствора гидрохлорида гидроксидламина и 1 см³ раствора ортофенантролина. Через 15 мин в обе колбы вносят 10 см³ раствора уксуснокислого аммония, содержимое доводят водой до метки и измеряют оптическую плотность испытуемого раствора по отношению к контрольному раствору.

5. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

5.1. Массовую долю железа в продуктах (X) в млн⁻¹ (мг/кг) вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot V}{V_1 \cdot m}$$

Массовую концентрацию железа в продуктах (X_1), за исключением винодельческой продукции и пива, в мг/дм³ вычисляют по формуле

$$X_1 = \frac{m_1 \cdot V}{V_1 \cdot V_2}$$

где m_1 — масса железа, найденная по градуировочному графику, мкг;

V — общий объем раствора минерализата, см³;

V_1 — объем раствора минерализата, взятый для определения, см³;

m — масса навески продукта, взятая для минерализации, г;

V_2 — объем продукта, взятый для минерализации, см³.

5.2. Массовую концентрацию железа в винодельческой продукции и пиве (X_2) в мг/дм³ вычисляют по формуле

$$X_2 = \frac{m_2}{V_3}$$

где m_2 — масса железа, найденная по градуировочному графику, мкг;

V_3 — объем напитка, взятый для определения, см³.

5.3. Вычисление проводят до первого десятичного знака.

Окончательный результат округляют до целого числа, для коньяков и коньячных спиртов — до первого знака после запятой.

5.4. За окончательный результат испытаний принимают среднеарифметическое значение ($\bar{X}$) результатов двух параллельных определений, допускаемое расхождение между которыми не должно превышать 20 % по отношению к среднеарифметическому значению при $P = 0,95$.

5.5. Пределы возможных значений систематической составляющей погрешности измерений массовой доли железа любой пробы при допускаемых методикой изменения влияющих факторов составляют $\pm 0,05 \bar{X}$.

5.6. Минимальная масса железа, определяемая данным методом, составляет 10 мкг в колориметрируемом объеме.

5.7. Значение среднеквадратичного отклонения случайной составляющей погрешности измерений массовой доли железа одной и той же пробы в разных лабораториях при допускаемых методикой изменения влияющих факторов составляет 0,14 $\bar{X}$.

5.8. Допускаемое расхождение между результатами испытаний, выполненных в двух разных лабораториях, не должно превышать 40 % по отношению к среднеарифметическому значению при $P = 0,95$.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 25.06.86 № 1763

2. ВЗАМЕН ГОСТ 13195—75 в части разд. 2

3. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта	Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер раздела, пункта
ГОСТ 199—78	2	ГОСТ 5962—67	2
ГОСТ 1770—74	2	ГОСТ 6709—72	2
ГОСТ 3117—78	2	ГОСТ 7298—79	2
ГОСТ 3118—77	2	ГОСТ 18300—87	2
ГОСТ 4204—77	2	ГОСТ 24104—88	2
ГОСТ 4208—72	2	ГОСТ 25336—82	2
ГОСТ 4212—76	3.1	ГОСТ 26929—94	1.2, 3.4.1, 3.4.3, 4.1
ГОСТ 5456—79	2		

4. Ограничение срока действия снято Постановлением Госстандарта от 12.07.91 № 1245

5. ПЕРЕИЗДАНИЕ. Март 2010 г.