ГОСТ 15113.3-77

Группа Н39

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КОНЦЕНТРАТЫ ПИЩЕВЫЕ

Методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии

Food concentrates. Methods for determination of organoleptic properties, preparedness of concentrates for using and evaluation of suspension dispersity

МКС 67.050
ОКСТУ 9109

Дата введения 1979-01-01

ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета стандартов Совета Министров СССР от 24 августа 1977 г. N 2024

Ограничение срока действия снято по протоколу N 3-93 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 5-6-93)

ВЗАМЕН ГОСТ 15113.2-69, кроме п.2, 3, 4, 8

ИЗДАНИЕ с Изменением N 1, утвержденным в апреле 1984 г. (ИУС 8-84).

Настоящий стандарт распространяется на пищевые концентраты и устанавливает методы определения органолептических показателей, готовности концентратов к употреблению и оценки дисперсности суспензии.

1. ОТБОР И ПОДГОТОВКА ПРОБ

1.1. Отбор и подготовку проб проводят по ГОСТ 15113.0-77.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ

2.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в органолептической оценке внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции.

2.2. Оборудование, посуда и материалы

Бумага белая писчая по ГОСТ 18510-87.

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104-88*.

---

* С 1 июля 2002 г. введен в действие ГОСТ 24104-2001 (здесь и далее).

Кастрюли эмалированные.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Стаканы тонкостенные прозрачные.

Тарелки фарфоровые белые.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2.3. Проведение испытаний

2.3.1. Для определения органолептических показателей концентратов в сухом виде часть объединенной пробы продукта помещают на лист белой бумаги и при рассеянном дневном свете или люминесцентном освещении визуально устанавливают форму частиц и брикетов, пористость, пузырчатость, а затем последовательно определяют запах, вкус и консистенцию на соответствие их требованиям нормативной документации, утвержденной в установленном порядке.

2.3.2. Для определения органолептических показателей готовые блюда приготовляют по способу, указанному на этикетке.

Используемая посуда должна быть единой формы и размера и не иметь посторонних запахов.

Варка осуществляется в посуде с закрытой крышкой. Продукт постепенно доводят до кипения при периодическом перемешивании.

2.3.3. Температура блюда при органолептической оценке должна быть:

(20±5) °С - для блюд и кулинарных изделий, употребляемых в холодном виде;

(55±5) °С - для блюд, употребляемых в горячем виде.

2.3.4. Количество дегустируемых образцов должно быть не более десяти. Блюда с резким запахом или вкусом должны дегустироваться последними.

2.3.5. Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию готовых блюд определяют органолептически и устанавливают их соответствие нормативной документации.

3. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ГОТОВНОСТИ КОНЦЕНТРАТА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

3.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в органолептической оценке готовности блюда из концентрата к употреблению.

3.2. Приборы и посуда

Секундомер.

Кастрюли эмалированные по ГОСТ 24788-2001 или кастрюли алюминиевые по ГОСТ 17151-81.

Приборы столовые из нержавеющей стали.

Тарелки фарфоровые белые.

3.3. Проведение испытания

Продукт варят по способу, указанному на этикетке, в соответствии с технологической инструкцией. Готовность пробы к употреблению устанавливают органолептически.

Разд.3. (Измененная редакция, Изм. N 1).

4. МЕТОД ОЦЕНКИ ДИСПЕРСНОСТИ СУСПЕНЗИИ В КОНЦЕНТРАТАХ "НАПИТКИ С МОЛОКОМ ИЛИ СО СЛИВКАМИ"

4.1. Сущность метода

Сущность метода состоит в оценке дисперсности суспензии по высоте ее слоя.

4.2. Аппаратура, материалы, посуда

Весы лабораторные общего назначения по ГОСТ 24104-88.

Стаканы химические по ГОСТ 25336-82, вместимостью 250 $см^3$, диаметром 65 мм.

Цилиндры мерные по ГОСТ 1770-74 с ценой деления 1 $см^3$.

Часы песочные на 2 мин.

Бумага масштабно-координатная по ГОСТ 334-73.

4.3. Проведение испытания

В химический стакан помещают навеску, взятую из объединенной пробы, массой 40 г с погрешностью не более 0,1 г, приливают 200 $см^3$ воды, нагретой до температуры (60±2) °С, тщательно перемешивают до получения тонкой взвеси и оставляют в покое.

Чем выше дисперсность частиц суспензии и чем дольше они удерживаются во взвешенном состоянии, тем выше качество напитка.

Суспензия считается достаточно дисперсной, если через 2 мин после смешивания не образуется заметного ее отстоя. Высоту отстоя отмечают с помощью масштабно-координатной бумаги.

Разд.4. (Измененная редакция, Изм. N 1).

Текст документа сверен по:
официальное издание
Концентраты пищевые. Технические условия.
Методы анализа. Упаковка. Маркировка:
Сб. ГОСТов. - М.: ИПК Издательство стандартов, 2003