

ГОСТ 12577-67

Группа Н49

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

САХАР-РАФИНАД

Методы определения крепости и продолжительности растворения в воде

Refined sugar.  
Methods for determination of lump sugar solidity  
and dissolution rate in water

ОКСТУ 9109

Дата введения 1967-07-01

УТВЕРЖДЕН Комитетом стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР 27 января 1967 г.

ПРОВЕРЕН в 1991 г. Снято ограничение срока действия Постановлением Госстандарта СССР от 29.12.91 N 2313

ВЗАМЕН ГОСТ 23-57 в части методов определения крепости и продолжительности растворения в воде

Издание с Изменениями N 1, 2, 3, утвержденными в июне 1980 г., августе 1984 г., ноябре 1986 г. (ИУС 9-80, 11-84, 2-87)

## 1. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ КРЕПОСТИ

### 1.1. Применяемая аппаратура

Пресс Бонвеча.

Весы лабораторные по [ГОСТ 24104-2001](#), 2-го класса точности, предел взвешивания до 200 г;

электрошкаф сушильный по нормативному документу.

(Измененная редакция, Изм. N 2).

### 1.2. Проведение испытания

Кубик или параллелепипед предварительно высушенного до постоянной массы сахара-рафинада, с размерами, равными поперечному сечению бруска, или отдельно спрессованные кусочки (без нарушения отпрессованных поверхностей), помещают под пресс Бонвеча так, чтобы давление на сахар соответствовало направлению усилия при сжатии сахара во время его производства. Находят временное сопротивление раздробляющему усилию по 5-ти образцам и из полученных результатов вычисляют среднеарифметическое.

Результаты относят к единице площади в  $\text{см}^2$ .

### 1.3. Обработка результатов

Пример. Для определения берут кусочек дорожного (ресторанного) сахара размером 28x22x10 мм.

Показатель давления на манометре -  $3 \text{ кгс/см}^2$ .

Площадь поршня -  $65 \text{ см}^2$ .

Крепость сахара-рафинада  $= \frac{3 \times 65}{2,8 \times 2,2} = 31,7 \text{ кгс/см}^2$ .

## 2. МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАСТВОРЕНИЯ В ВОДЕ

### 2.1. Применяемая аппаратура:

секундомер по нормативному документу;

стакан химический высотой 180 мм и диаметром 95 мм по [ГОСТ 25336-82](#);

термометр лабораторный по [ГОСТ 28498-90](#);

сетка внутренним диаметром 50 мм;

три проволочных держателя;

пинцет;

штангенциркуль по [ГОСТ 166-89](#).

(Измененная редакция, Изм. N 1, 3).

## 2.2. Проведение испытания

Для испытания берут кубик сахара-рафинада с ребром 1 см (измеряют специальным калибром или штангенциркулем).

Стакан наполняют водой с температурой 20 °С, на 20-30 мм ниже краев.

В стакан помещают сетку, к которой прикреплены три проволочных держателя, захватывающие край стакана. Длина проволочных держателей должна быть такой, чтобы опущенная в стакан сетка находилась на расстоянии 110-120 мм от дна стакана.

Когда вода в стакане придет в состояние покоя, на сетку пинцетом кладут испытуемый кубик сахара-рафинада, одновременно включая секундомер.

По прекращении концентрационных потоков от сетки ко дну стакана определяют окончание растворения сахара.

Для испытания берут пять образцов сахара и для каждого испытания наливают свежую воду.

Из полученных результатов вычисляют среднеарифметическое.

Текст документа сверен по:

официальное издание

Сахар. Технические условия. Правила приемки.

Методы анализа: Сб. ГОСТов. -

М.: ИПК Издательство стандартов, 2002