

ГОСТ 26312.3—84

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

КРУПА

МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЗАРАЖЕННОСТИ ВРЕДИТЕЛЯМИ ХЛЕБНЫХ ЗАПАСОВ

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2010

КРУПА

Метод определения зараженности
вредителями хлебных запасовГОСТ
26312.3—84

Groats. Method for determination of pest infestation

МКС 67.060
ОКСТУ 9209

Дата введения 01.01.86

Настоящий стандарт распространяется на крупу и устанавливает метод определения зараженности вредителями хлебных запасов (насекомыми и клещами).

Сущность метода определения зараженности крупы заключается в выделении вредителей хлебных запасов при просеивании продукта.

1. МЕТОД ОТБОРА ПРОБ

- 1.1. Отбор проб проводят по ГОСТ 26312.1.
- 1.2. Зараженность крупы определяют в средней пробе.

2. АППАРАТУРА

- 2.1. Для проведения испытания применяют:
 - весы гирные или циферблатные с погрешностью взвешивания $\pm 0,01$ кг;
 - лупу по ГОСТ 25706 с увеличением 4,5 \times ;
 - комплект лабораторных сит из решетчатого полотна с круглыми отверстиями диаметром 1,0; 1,5 и 2,5 мм и с продолговатыми отверстиями 1,2 \times 20; 1,5 \times 20 и 2,5 \times 20 мм, сита № 08 и 063;
 - устройство механизированное для просеивания крупы;
 - доску анализирующую (с черным и белым стеклом);
 - часы песочные по ОСТ 25—1138—84 на 1 или 2 мин;
 - термометр по ГОСТ 28498 с погрешностью ± 1 °C;
 - шпатель;
 - совочек.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

3. ПРОВЕДЕНИЕ ИСПЫТАНИЙ

- 3.1. При определении зараженности крупы вредителями выделенную среднюю пробу крупы просеивают через сита вручную в течение 2 мин при частоте вращения 120 оборотов в минуту или механизированным способом в соответствии с описанием, указанным в паспорте устройства. При диаметре обечайки сита менее 30 см просеивание крупы проводят частями. Крупу просеивают на лабораторных ситах, указанных в табл. 1.

Таблица 1

Группа крупы	Наименование крупы	Размер отверстий сит, мм
1	Горох шелушенный (лущеный), гороховая быстрорастворивающаяся, гречневая ядрица, зародыш кукурузный, крупа из мягкой пшеницы, кукурузная крупная, овсяная недробленая, овсяные хлопья, перловая № 1 и 2, перловая № 1 и 2 с сокращенным временем варки, пшеничная № 1 и 2 быстрорастворивающаяся, пшеничная Полтавская № 1 и 2, рисовая шлифованная, ячменная № 1 и 2 быстрорастворивающаяся	Диаметр 2,5 " 1,5
2	Гречневый продел, кукурузная шлифованная № 1 и 2, перловая № 3 и 4, перловая № 3 и 4 с сокращенным временем варки, пшеничная № 3 быстрорастворивающаяся, пшеничная Полтавская № 3 и 4, пшеничная Полтавская № 4 из мягкой пшеницы, пшено шлифованное, рисовая дробленая мелкая, рисовая дробленая шлифованная, ячменная № 3 быстрорастворивающаяся, ячневая № 1 и 2	1,2×20 Диаметр 1,0
3	Крупка пшеничная дробленая, кукурузная дробленая, кукурузная мелкая, кукурузная шлифованная № 3, 4, 5, манная, перловая № 5, перловая № 5 с сокращенным временем варки, пшеничная «Артек», ячневая № 3	0,80 0,63
4	Крупы повышенной питательной ценности	2,5×20 1,5×20

По окончании просеивания просматривают отдельно сход верхнего сита и проходы верхнего и нижнего сит, помещенные тонким слоем на анализную доску, и устанавливают виды вредителей и количество живых экземпляров. Сход и проход верхнего сита просматривают на белом стекле анализной доски, проход нижнего сита — на черном, пользуясь лупой.

Мертвых вредителей относят к сорной примеси и при определении зараженности не учитывают.

3.2. В сходе верхнего сита и проходах верхнего и нижнего сит выявляют вредителей в зависимости от их размера и размера отверстий сит, используемых для просеивания крупы разных групп (см. табл. 2).

Таблица 2

Группа крупы	Основные выявляемые вредители в разных фракциях		
	сход верхнего сита	проход верхнего сита	проход нижнего сита
1 и 4	Мельничная огневка, мавританская козявка	Амбарный и рисовый долгоносики, булавоусый и малый мучной хрущак	Зерновой точильщик, мукоеды, клещи
2	Мельничная огневка, мавританская козявка, булавоусый и малый мучной хрущак	Булавоусый и малый мучной хрущак, рисовый долгоносик	Рисовый долгоносик, зерновой точильщик, мукоеды, клещи
3	Мельничная огневка, мавританская козявка, булавоусый и малый мучной хрущак	Мукоеды	Мукоеды, клещи

3.3. Выявленных неподвижных вредителей подогревают в течение 5—10 с при температуре 25—30 °С, чтобы активизировать живых вредителей и отличить их от мертвых.

4. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ

4.1. В лабораторных документах указывают количество живых вредителей по видам в целых числах в пересчете на 1 кг крупы.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством заготовок СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 26.10.84 № 3722
3. ВЗАМЕН ГОСТ 275—56 в части разд. 3 (пп. 32—37)
4. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Обозначение НТД, на который дана ссылка	Номер пункта
ГОСТ 25706—83	2.1
ГОСТ 26312.1—84	1.1
ГОСТ 28498—90	2.1
ОСТ 25—1138—84	2.1

5. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)
6. ИЗДАНИЕ (февраль 2010 г.) с Изменением № 1, утвержденным в мае 1990 г. (ИУС 8—90)