

**ЖМЫХИ, ШРОТЫ И ГОРЧИЧНЫЙ ПОРОШОК****ГОСТ  
13979.4—68****Методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи**Oilcakes, Oilmeals and Powdered Mustard Seed Cake.  
Determination of Color, Odour, Dark Impurities and small Particles  
of Oilcake

Взамен ГОСТ 11201—65 в части определения цвета и запаха, ГОСТ 12220—66 в части определения запаха, ГОСТ 5983—51 в части метода определения количества темных включений

ОКСТУ 9146

Постановлением Комитета стандартов, мер и измерительных приборов при Совете Министров СССР от 1 ноября 1968 г. № 73 срок введения установлен

с 01.01.70

Ограничение срока действия снято по протоколу № 2—92 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 2—93)

Настоящий стандарт распространяется на жмыхи, шроты и горчичный порошок, получаемые при переработке масличных семян, и устанавливает методы определения цвета, запаха, количества темных включений и мелочи.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**1. ОТБОР ПРОБ**

1.1. Отбор проб производят по ГОСТ 13979.0—86.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

**2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЦВЕТА ЖМЫХОВ И ШРОТОВ**

2.1. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88\* класса точности 3 или 4 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или 500 г или другие весы с тем же классом точности.

Сито с диаметром отверстий 0,25 мм из набора лабораторных сит.

Измельчитель механический, мельница электрическая лабораторная или бытовая с числом оборотов не менее 5000 об/мин или ступка фарфоровая по ГОСТ 9147—80 или бронзовая.

Чашки стеклянные лабораторные ЧКЦ-1—10; ЧКЦ-1—50 или ЧКЦ-2—10, ЧКЦ-2—50 по ГОСТ 25336—82.

Шпатель

(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).

2.2. Из средней пробы выделяют 8—10 г продукта и дополнительно измельчают до прохода основной части продукта через сито с отверстиями диаметром 0,25 мм.

(Измененная редакция, Изм. № 1).

2.3. Измельченный продукт помещают в чашечку, уплотняют шпателем, тщательно выравнивают и отмечают цвет при дневном рассеянном свете.

\*С 1 июля 2002 г. вводится в действие ГОСТ 24104—2001 (здесь и далее).

### 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАПАХА ЖМЫХОВ И ШРОТОВ

3.1. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88 класса точности 3 или 4 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или 500 г или другие весы с тем же классом точности.

Сито с диаметром отверстий 0,25 мм из набора лабораторных сит.

Измельчитель механический, мельница электрическая лабораторная или бытовая с числом оборотов не менее 5000 об/мин или ступка фарфоровая по ГОСТ 9147—80 или бронзовая.

Стаканы стеклянные лабораторные В-1—250 ТС, В-2—250 ТС или Н-1—250 ТС, Н-2—250 ТС по ГОСТ 25336—82.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

3.2. Из средней пробы выделяют 20—25 г продукта и измельчают в соответствии с требованиями п. 2.2.

3.3. Измельченный продукт переносят в стакан, заливают дистиллированной водой с температурой  $(60 \pm 2) ^\circ\text{C}$ . Затем воду сливают и определяют запах испытуемой пробы.

3.2, 3.3. **(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### 4. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ТЕМНЫХ ВКЛЮЧЕНИЙ

Количество темных включений определяют только в горчичном порошке. Темные включения являются частицами шелухи темного цвета, а также частицами разрушенных семян различных сорняков, сопровождающих в виде примеси семена горчицы.

4.1. Для проведения испытания должны применяться следующие аппаратура и материалы:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88 класса точности 2 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или другие весы такого же класса точности.

Лупа измерительная по ГОСТ 25706—83 с ценой деления 0,1 мм и увеличением 10 $\times$ .

Стекло предметное по ГОСТ 9284—75.

Стекло покровное по ГОСТ 6672—75.

Бумага чертежная по ГОСТ 597—73.

Масло бесцветное (касторовое по ГОСТ 18102—95, или ГОСТ 6757—96, или вазелиновое по ГОСТ 3164—78).

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

4.2. Навеску на предметном стекле дозируют на весах 1,0—1,2 мг горчичного порошка и полученный результат в миллиграммах записывают до первого десятичного знака, смачивают каплей прозрачного бесцветного масла (лучше касторового) и накрывают покровным стеклом. Предметное стекло с пробой кладут на белую бумагу, которая при просмотре под лупой не должна иметь темных включений.

В приготовленном препарате при помощи лупы подсчитывают количество темных включений и относят это количество к 1 мг. Определение повторяют не менее пяти раз.

Среднее арифметическое пяти определений принимают за количество темных включений в 1 мг горчичного порошка.

Размах (разница между наибольшим и наименьшим значениями) полученных значений не должен превышать 5 темных включений на 1 мг горчичного порошка.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

### 5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ МЕЛОЧИ В ЖМЫХАХ

Содержание мелочи определяют в неизмельченной средней пробе.

5.1. Для проведения испытания должна применяться следующая аппаратура:

Весы лабораторные по ГОСТ 24104—88 класса точности 3 или 4 с наибольшим пределом взвешивания 200 г или 500 г или другие весы с тем же классом точности.

Сито металлическое штампованное с отверстиями диаметром 1 мм.

Стаканы стеклянные лабораторные В-1—250 ТС, В-2—250 ТС или Н-1—250 ТС по ГОСТ 25336—82.

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2).**

### С. 3 ГОСТ 13979.4—68

5.2. В стеклянный стакан дозируют на весах  $(100 \pm 10)$  г жмыха и просеивают через сито с отверстиями диаметром 1 мм в течение 3—3,5 мин. Затем количество мелочи (проход через сито) взвешивают. Значения массы в обоих случаях определяют в граммах, а полученный результат записывают до второго десятичного знака.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

#### 5.3. Обработка результатов

Массовую долю мелочи ( $X$ ) в процентах вычисляют по формуле

$$X = \frac{m_1 \cdot 100}{m_0},$$

где  $m_1$  — масса мелочи, г;

$m_0$  — масса исследуемой пробы, г.

За окончательный результат испытания принимают среднее арифметическое результатов параллельных определений, допускаемые расхождения между которыми не должны превышать 0,5 %, при доверительной вероятности 0,95.

**(Введен дополнительно, Изм. № 2).**