Государственный стандарт Союза ССР ГОСТ 27558-87 "Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста" (утв. постановлением Госстандарта СССР от 24 декабря 1987 г. N 4993)

Flour and bran. Methods for determination of colour, odour, taste and crunch

Дата введения 1 января 1989 г.

Взамен ГОСТ 9404-60 в части пп. 25-29

Настоящий стандарт распространяется на муку и отруби и устанавливает методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста.

1. Методы отбора проб

Отбор проб - по ГОСТ 27668.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

2. Аппаратура

Весы лабораторные с допускаемой погрешностью взвешивания $\pm 0{,}1\ г$.

Термометр по ГОСТ 28498, с погрешностью $\pm 1°C$.

Стакан химический по ГОСТ 25336, вместимостью $250\ см^3$.

Пластинки стеклянные размером 80x150 мм.

Лопаточка.

Шпатель.

Примечание. Допускается применять другие средства измерений, имеющие аналогичные метрологические характеристики.

(Измененная редакция, Изм. N 1).

3. Проведение испытания

3.1. Определение цвета

3.1.1. Цвет муки или отрубей устанавливают путем сравнения испытуемого образца с установленным образцом или с характеристикой цвета, указанной в соответствующих стандартах на продукцию. При этом обращают внимание на наличие отдельных частиц оболочек и посторонних примесей, нарушающих однородность цвета муки.

3.1.2. Цвет муки и отрубей определяют визуально при рассеянном дневном свете, а также при освещении лампами накаливания или люминесцентными лампами.

Навеску массой 10-15 г рассыпают на стеклянную пластинку, разравнивают и придавливают другой стеклянной пластинкой для получения гладкой поверхности.

При разногласиях цвет муки определяют при рассеянном дневном свете.

3.1.3. Определение цвета муки путем сравнения испытуемой пробы с установленным образцом проводят следующим образом. Из испытуемой муки и муки установленного образца берут навески массой по 5-10 г и насыпают на стеклянную пластину. Обе порции муки осторожно, не смешивая, разравнивают лопаточкой. Толщина слоя муки должна быть около 5 мм, испытуемая мука должна соприкасаться с мукой установленного образца. Затем поверхность муки сглаживают и, накрыв стеклянной пластиной, спрессовывают.

Края спрессованного слоя срезают с помощью лопаточки так, чтобы на пластине осталась плитка муки в виде прямоугольника.

Цвет муки определяют вначале по сухой пробе, сравнивая испытуемую муку с мукой установленного образца.

Для определения цвета муки по мокрой пробе пластину со спрессованными пробами муки осторожно, в наклонном положении (30-45°) погружают в сосуд с водой комнатной температуры; после прекращения выделения пузырьков воздуха, пластину с пробами извлекают из воды.

Пластину следует подержать в наклонном положении, пока не стечет лишняя вода. После этого приступают к определению цвета муки.

3.2. Определение запаха, вкуса и хруста

3.2.1. Для определения запаха из пробы, предназначенной для анализа, отбирают навеску муки или отрубей массой около 20 г, высыпают на чистую бумагу, согревают дыханием и устанавливают запах.

Для усиления ощущения запаха навеску муки или отрубей переносят в стакан, обливают горячей водой температурой 60°С, воду сливают и определяют запах продукта.

3.2.2. Вкус и наличие хруста определяют путем разжевывания 1-2 навесок

муки массой около 1 г каждая.

3.2.3. Запах, вкус и хруст устанавливают в соответствии с характеристиками, указанными в стандартах на муку и отруби.

3.2.4. При разногласиях запах, вкус и наличие хруста в хлебопекарной и макаронной муке определяют путем дегустации выпеченного из этой муки хлеба.